fivestore

PREZZO € 4,99

COTTO E MANGIATO

Aspettando Natale

Quest'anno, ci siamo più volte e a lungo chiesti cosa potesse incuriosirvi e ingolosirvi per il Natale 2023. Negli ultimi anni vi abbiamo proposto centinaia di ricette per le Feste: prima con piatti classificati per occasione, dalla Vigilia a Capodanno, per farvi replicare a casa le cene *gourmet* dei ristoranti; poi, vi abbiamo proposto i piatti della tradizione, quelli che le nostre nonne facevano a occhi chiusi e che noi cerchiamo di semplificare; e ancora, vi abbiamo svelato le scorciatoie per velocizzare i tempi sfruttando microonde, freezer, friggitrice ad aria... Vi abbiamo anche suggerito un Natale più sostenibile e senza sprechi, sia economici che di tempo. Perché il tempo, per noi di Cotto e mangiato, è un valore da sempre più che caro. Non solo quello per pensare alla cena, fare la spesa e cucinare, ma soprattutto il tempo che viene "dopo la rivista", ovvero quello che voi spendete a condividere questi piatti preparati, in particolare a Natale. Ecco perché, quest'anno, abbiamo cercato un modo per dilatare i giorni che rappresentano il Natale e la sua attesa. Da qui è nata l'idea di accompagnarvi verso il 25 Dicembre e oltre, con ricette da "scartare" giorno per giorno, come si fa solitamente con i cioccolatini del calendario dell'Avvento. Abbiamo pensato di aiutarvi anche ad apparecchiare la vostra tavola, chiedendoci quanta manualità, tempo e risorse siete disposti a investire nella preparazione di un giorno che non è un evento, ma un'occasione di festa con le persone del cuore, che non vanno impressionate con effetti speciali, ma scaldate con un ricordo vivido. E cosa c'è di più imprimibile nella memoria di una tavola accogliente e personalizzata, sulla quale passano di mano in mano piatti caldi e profumati che un po' ricordano l'infanzia e un po' ci fanno scoprire nuovi mondi? Dimenticate le classificazioni e assaporate, giorno dopo giorno, per tutto il prossimo mese, quel magico momento.

Buona lettura e buone Feste
La Redazione

In collaborazione con V Label Italia

Ti segnaliamo che per ottenere una ricetta 100% vegetariana o vegana è sempre bene prestare attenzione alla composizione dei prodotti utilizzati per la preparazione delle ricette.

Formaggi: molti di questi contengono caglio di origine animale, scegliete formaggi a pasta dura o freschi con l'indicazione di caglio microbico o vegetale
Uova - si consiglia l'uso di uova classificate come "0" o "1" - allevamenti all'aperto bio o tradizionali
Zucchero: lo zucchero raffinato potrebbe essere stato sbiancato con l'ausilio di sostanze di origine animale, scegliete zuccheri integrali o non raffinati
Vino: molti vini, soprattutto bianchi, vengono chiarificati con l'ausilio di albumina, scegliete vini con l'indicazione "vegan" in etichetta
Aceto: alcuni tipi di aceto vengono filtrati e chiarificati con sostanze di origine animale, scegliete un aceto con l'indicazione "vegan" in etichetta

Per maggiori informazioni consultate il sito www.vlabel.org

DIRETTORE RESPONSABILE
Andrea Delogu

COORDINATORE EDITORIALE
Luca Turchi

Cotto e mangiato magazine
è edito da
Fivestore – RTI S.p.A.
20093 Cologno Monzese (MI)

PROGETTO EDITORIALE
E GRAFICO
Zampediverse®

HANNO COLLABORATO
Tessa Gelisio, Luca Turchi, Daniela Di Matteo, Martina Melandri, Cecilia Rosi, Camilla Assandri, Emanuele Zambon, Cristina Lisotti Maison Lizia, Cassandra Piemonte

FOTOGRAFIE
Shutterstock, iStock, Maison Lizia, Cassandra Piemonte

Cotto e mangiato Magazine
pubblicazione mensile
Registrazione Tribunale di Milano
n.123 del 27/04/2015

STAMPA a cura di Caleidograf
DISTRIBUZIONE a cura
di Press-Di Distribuzione e
Stampa Multimedia S.r.l. Milano

PUBBLICITÀ

MediaAdv srl
Via A. Panizzi, 6 - 20146 Milano
info@mediaadv.it |
www.mediaadv.it

SCRIVETECI
cottoemangiato.magazine@mediaset.it

INDICE DELLE RICETTE

GLUTEN FREE
SENZA LATTOSIO
PIATTI VEGANI
PIATTI VEGETARIANI

ANTIPASTI

Bignè al formaggio con pancetta croccante p. 8
Pasta brisé p. 10
Polpette di baccalà p. 18
Pan de jamón p. 22
Bicchierini di insalata russa vegana p. 28
Panettoncini gastronomici p. 32
Panettoncini gastronomici di salumi p. 32
Datteri ripieni di gorgonzola piccante e noci p. 36
Polpette di tartare p. 46
Ghirlanda di pan brioche con cuore di camembert p. 56
Lasagne ricce con ragù bianco e besciamella p. 58
Tartare di salmone e pompelmo rosa p. 66
Pâté di salmone p. 86
Capesante gratinate alla curcuma p. 92
Flan di zucca e carote p. 96
Flan con crema di formaggio p. 96
Cartellate salate con alici marinate e salsa verde p. 104
Christmas croquetas con broccoli e gamberi p. 110
Christmas pochette p. 114
Insalata russa di barbabietole p. 122

PRIMI PIATTI

Timballo di tortellini p. 9
Zuppetta di riso con le vongole p. 12
Lasagne vegane con ragù di lenticchie p. 29
Crema di patate dolci, carote e curry p. 34
Gnocchi con pesto di pistacchi e agnello p. 42
Risotto al Barbera, raschera e pere p. 48
Sformato di fagiolini e besciamella p. 49
Cannelloni salsiccia, taleggio e porri p. 52
Risotto con pesce spada all'arancia p. 60
Sopa de galets p. 72
Pasta gratinata al forno con broccoli e gamberi p. 78
Vellutata di barbabietola p. 93
Lasagne di crespelle agli spinaci con ripieno di carne e besciamella p. 100
Lasagne con porri e cresecnza p. 106
Risotto bianco con anatra ed erbe aromatiche p. 116
Ravioli di magro con sugo di noci p. 118
Passatelli con ragù di pesce p. 123

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale in crosta p. 10
Calamari ripieni profumati al lime p. 14
Capitone fritto alla napoletana p. 19
Arista di maiale all'arancia p. 24
Brasato alle spezie p. 37
Anguilla in umido con patate p. 44
Chateaubriand con salsa gravy p. 53
Costine di maiale al forno con mele p. 61
Insalata di polpo marinato agli agrumi con radicchio, pompelmo e melagrana p. 67
Fricandò di vitello p. 73
Filetto di merluzzo con salsa allo zafferano p. 80
Sheperd's pie vegana p. 82
Fettine di anatra affumicata con tortini di polenta p. 98
Quadrotti di merluzzo con patate dolci e olio alla senape p. 102
Ciambella di carne in gelatina p. 112
Polpette di macinato misto con mortadella e sugo di pomodoro p. 124

CONTORNI E SALSE

Besciamella p. 8
Insalata con barbabietola, arance, melagrana e vinaigrette agli agrumi p. 13
Maionese allo yogurt p. 28
Insalata di rinforzo p. 59
Funghi al forno ripieni di formaggio ed erbe aromatiche p. 74
Insalata di cavolo rosso con mele e noci pecan p. 81
Verza e funghi stufati p. 84
Verdure arrosto con hummus p. 87
Sformato di cavolfiori e funghi p. 113
Finocchi alla besciamella p. 117
Cavoletti di Bruxelles con uvetta e mandorle p. 119

DOLCI

Bignè al formaggio con pancetta croccante p. 8
Chocolate candy p. 20
Tartufini tiramisù p. 25
Biscottini dell'Avvento p. 30
Biscottini di panpepato p. 35
Meringhette albero p. 38
Dolcetti natalizi profumati all'arancia p. 45
Christmas cottage p. 50
Latte portoghese speziato p. 54
Strudel ai semi di papavero p. 62
Tozzetti senza glutine p. 68
Mele caramellate p. 85
Crêpes senza glutine p. 88
Cupcake pupazzo di neve p. 94
Mostaccioli p. 99
Zuppa inglese con ciliegie sciroppate e candite p. 103
Mousse di ricotta con fichi secchi al rum e noci p. 107
Torta pan di zenzero con frutta brinata p. 120
Pandoro farcito p. 126

biologico
Baule Volante
Panettone al caramello salato
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
La proposta più golosa e originale di Baule Volante! Dedicato agli amanti dei contrasti, dove la dolcezza dell'impasto si incontra con la sapidità del cioccolato al caramello salato. Un magico connubio per feste da veri intenditori.
Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
DOLCI di natale
Il magico Natale di Baule Volante profuma di caramello salato
Gli ingredienti che rendono speciale il nuovo **Panettone al caramello salato Baule Volante** non sono segreti: **ingredienti biologici** attentamente selezionati, un impasto reso soffice grazie alla **lenta lievitazione con pasta madre** e il **sapore avvolgente del caramello salato**. Vivi la magia del Natale attraverso profumi e sapori che scaldano il cuore e deliziano il palato.
Baule Volante
www.baulevolante.it

Menu di Natale

ASPETTANDO IL GIORNO PIÙ ATTESO DELL'ANNO, ECCO IL NOSTRO PARTICOLARE E INSOLITO "CALENDARIO DELL'AVVENTO IN CUCINA", CON 25 MENU AL POSTO DELLE CASELLE, COMPOSTI CIASCUNO DA 3 PORTATE: TROVERETE RICETTE CLASSICHE, ALCUNE ORIGINARIE DELLA TRADIZIONE ITALIANA, ALTRE PROVENIENTI DA OLTRE CONFINE; TROVERETE ALTERNATIVE SENZA CARNE E PESCE PER CHI SCEGLIE UNA DIETA VEGETARIANA, OLTRE CHE VARIANTI PER CHI DEVE RISPETTARE UNA DIETA PRIVA DI GLUTINE.

A CORNICE DEI MENU "PERSONALIZZATI", I NOSTRI CONSIGLI PER DECORARE LA TAVOLA E APPARECCHIARLA SECONDO I VOSTRI GUSTI E IL VOSTRO MOOD DELLE FESTE.

TAVOLA IN FESTA

- CENTROTAVOLA P.16
- CENTROTAVOLA CADEAU P.27
- POMANDER NATALIZI P.32
- SOTTOVETRO P.40
- CHRISTMAS COTTAGE P.50
- APPARECCHIAMO: CAMPAGNA O CITTÀ? P.64
- APPARECCHIAMO: CREATIVO O TRADIZIONALE? P.70
- BICCHIERI P.77
- TOVAGLIOLI P.90
- POSATE P.108

Menu 1

antipasto | primo | secondo

Bignè al formaggio
con pancetta croccante

FACILE | 40 MIN | 10 MIN | 30 MIN

ingredienti per 4 persone

bignè vuoti pronti **20**
gorgonzola dolce **70 g**
formaggio tipo emmental **100 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **4 cucchiai**
besciamella pronta (oppure fatta in casa, vedi ricetta nel box sotto) **400 ml**
pancetta **20 fettine** piccole sottili

Fate scaldare una padella antiaderente, ponete all'interno un paio per volta le fettine di pancetta.

Fate rosolare le fettine di pancetta a fiamma media per 3 minuti fino a che non si arricciano, giratele e continuate la cottura per altri 3 minuti.

Togliete la pancetta dal fuoco e scolatela su carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.

Riducete il gorgonzola e l'emmental in tocchetti piccoli. Versate la besciamella in un pentolino, aggiungete i formaggi, il Parmigiano Reggiano grattugiato e continuate la cottura a fiamma moderata mescolando finché i formaggi non si sciolgono, ottenendo così una salsa consistente.

Private i bignè della calotta, riempiteli con la crema al formaggio, guarnite la superficie con la pancetta croccante e trasferiteli in una pirofila coperta con carta forno.

Cuocete i bignè in forno preriscaldato a a 200°C per 8-10 minuti. Sfornate e servite caldi.

BESCIAMELLA
latte **500 ml** - burro **50 g** - farina **50 g** - noce moscata q.b. - sale - pepe nero

Sciogliete il burro a fuoco basso in una casseruola, poi unite la farina setacciata e mescolate energicamente con una frusta. Aggiungete il latte a filo, continuando a girare con una frusta, per evitare la formazione di grumi. Amalgamate fino a quando la salsa non avrà raggiunto una consistenza desiderata. Regolate di sale e pepe. Profumate con una punta di noce moscata. Utilizzate la besciamella subito, altrimenti trasferitela in una ciotola, coperta con la pellicola alimentare trasparente a contatto. Conservatela in frigorifero per massimo 3 giorni

DECORAZIONE
Se vi avanza un poco di pasta brisé dopo averla usata per la base e per la copertura, tagliatela con i tagliabiscotti per creare delle formine e decorare la superficie, come nella foto

Timballo *di tortellini*

ingredienti per 4 persone

pasta brisé rotonda pronta **2 rotoli**
funghi misti **300 g**
pisellini **200 g**
aglio **1 spicchio**
prezzemolo fresco q.b.
vino bianco secco **½ bicchiere**
besciamella **500 g**
tortellini freschi **400 g**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato **80 g**
tuorlo **1**
latte q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Fate dorare lo spicchio d'aglio in una padella con un giro d'olio.

Unite i funghi puliti e mondati e lasciateli insaporire per alcuni minuti, poi sfumate con il vino bianco e aggiustate di sale e pepe a piacere. Spegnete la fiamma, completate con una spolverata di prezzemolo fresco e tenete da parte.

Sbollentate i pisellini in abbondante acqua salata, poi scolateli e amalgamateli nella padella con i funghi.

Prendete la pasta brisé e con un rotolo rivestite uno stampo a cerniera da 22 cm di diametro, includendo anche i bordi e bucherellate la base con i rebbi di una forchetta.

Coprite il fondo con un foglio di carta forno, adagiate sopra dei ceci secchi, infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per circa 15 minuti.

Lessate i tortellini in abbondante acqua salata secondo le indicazioni riportate sulla confezione, quindi scolateli e conditeli con un generoso giro d'olio.

Spalmate in maniera omogene qualche cucchiaio di besciamella sulla base della pasta brisé, fate uno strato di tortellini, uno di funghi e pisellini, uno di besciamella e infine, completate con una spolverata di formaggio grattugiato.

Ricominciate con lo stesso procedimento fino a terminare tutti gli ingredienti. Sistemate sopra il secondo disco di pasta brisé, sigillate bene e create un foro al centro, così che il vapore fuoriesca dal guscio.

Spennellate con il tuorlo sbattuto insieme al latte, infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per circa 30 minuti.

Una volta che la superficie risulta dorata, sfornate e lasciate riposare per almeno 15 minuti, poi sformate e trasferite il timballo su un piatto da portata. Tagliatelo a fette e servitelo.

Filetto di maiale *in crosta*

ingredienti per 4 persone

pasta brisé rettangolare pronta **1 rotolo**
filetto di maiale **600 g**
pancetta **70 g**
senape di Digione **35 g**
aglio **1 spicchio**
timo fresco q.b.
tuorlo **1**
latte q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero
semi di sesamo neri q.b. per decorare (opzionale)

Prendete il filetto di maiale, privatelo delle parti grasse e legatelo bene con lo spago da cucina.

Salatelo, pepatelo e tenetelo da parte.

Scaldate l'olio con lo spicchio d'aglio in una padella, poi adagiate il filetto e fatelo rosolare bene su tutti i lati, in modo da sigillare la carne.

Una volta rosolato, trasferitelo su un piatto e lasciatelo raffreddare completamente.

Stendete o srotolate la pasta brisé, sistemate le fettine di pancetta, adagiate il filetto di maiale (eliminate lo spago), insaporite con la senape e copritelo prima con le fettine di pancetta e poi ripiegando la pasta, così da avvolgerlo completamente.

Chiudete bene le estremità, disponetelo su una teglia rivestita di carta forno e spennellatelo con il tuorlo sbattuto insieme al latte. Decorate la superficie, a piacere, con semi di sesamo e infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per circa 30 minuti.

Azionate la modalità grill per 5 minuti, poi sfornate il filetto, tagliatelo a fette e portatelo in tavola, accompagnando con un'insalata mista di stagione, come in foto, con un puré o, in alternativa, con le verdure arrosto che trovate a pagina 87.

LA PASTA BRISÉ
farina **300 g** - burro **150 g** - acqua fredda q.b. - sale

Impastate il burro freddo a tocchetti con la farina, il sale e un goccio d'acqua. Formate un panetto liscio, omogeneo e compatto, avvolgetelo nella pellicola trasparente alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora

Menu 2

primo | secondo | contorno

Zuppetta di riso *con le vongole*

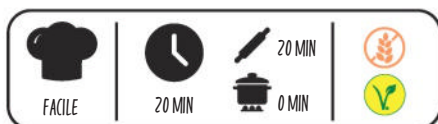
ingredienti per 4 persone

riso **320 g**
vongole spurgate **500 g**
aglio **1 spicchio**
scalogno **1**
vino bianco secco ½ **bicchiere**
concentrato di pomodoro q.b.
brodo vegetale o di pesce q.b.
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Fate aprire le vongole in una padella dai bordi alti con il coperchio. Nel mentre, a parte, scaldate l'olio in una padella con uno spicchio d'aglio e poi aggiungete lo scalogno tritato finemente.

Unite il riso, sfumatelo con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente, insaporite con il concentrato di pomodoro, coprite con abbondante brodo e portate a cottura, aggiungendo il brodo all'occorrenza se si dovesse asciugare troppo. Regolate di sale e pepe a piacere.

Aggiungete alla fine le vongole e il prezzemolo fresco tritato. Mescolate con cura, portate in tavola e servite.

Insalata con barbabietola,
arance, melagrana e vinaigrette agli agrumi

ingredienti per 4 persone

insalata verde **400 g**
arance **2**
chicchi di melagrana q.b.
barbabietole precotte **2**
noci **100 g**
formaggio a fette tipo emmental o scamorza affumicata **2 fette**
olio E.V.O. **6 cucchiai**
succo d'arancia **4 cucchiai**
succo di limone
miele q.b.
carote viola **4**
sale
pepe

Pelate le arance a vivo e tagliatele riducendo ogni fetta a metà.

Affettate le barbabietole rosse e da ogni fetta ritagliate delle stelle, aiutandovi con una formina.

Tagliate le carote a rondelle.

Emulsionate l'olio con il succo degli agrumi, una punta di miele, il sale e il pepe.

Ricavate delle formine di stella dalle fette di formaggio con uno stampino.

Assemblate il piatto, mettendo al centro la vinaigrette e attorno, a formare una ghirlanda, l'insalata, le fette d'arancia, le stelle di barbabietola e le stelle di formaggio.

Completate l'insalata con i chicchi di melagrana, le noci, le rondelle di carote.

Calamari ripieni
profumati al lime

ingredienti per 4 persone

calamari freschi **4**
pane raffermo **100 g**
olive nere denocciolate **12**
prezzemolo fresco q.b.
Pecorino grattugiato **30 g**
pangrattato q.b.
uovo **1**
capperi dissalati q.b.
aglio **1 spicchio**
vino bianco secco ½
olio E.V.O.
sale
pepe nero

per completare
cous cous precotto q.b.
trito di carote, sedano e porro q.b.
olio al basilico (o olio E.V.O.) q.b.
pesto q.b.
radicchio q.b.

Pulite i calamari, svuotateli e lavateli bene sotto l'acqua corrente.

Scaldate l'olio in una padella con lo spicchio d'aglio, poi profumate con il prezzemolo fresco.

Unite i tentacoli e le pinne e fateli saltare per un paio di minuti, sfumate con il vino bianco, lasciatelo evaporare e regolate di sale e pepe. Trasferiteli su un tagliere e tritateli al coltello.

Nel mentre, mettete in ammollo il pane raffermo in acqua per circa 10 minuti e poi strizzatelo bene.

Amalgamate in una ciotola il pane raffermo, le olive, i capperi, il prezzemolo fresco e il Pecorino grattugiato. Unite il liquido di cottura, l'uovo e regolate di sale e pepe.

Farcite i calamari, chiudeteli con uno stecchino e disponeteli su una teglia rivestita di carta forno. Conditeli con un filo d'olio e spolverateli con un po' di pangrattato unito al prezzemolo.

Infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per 20 minuti.

Azionate il grill per gli ultimi minuti, poi sfornate e impiattate accompagnando con foglie di radicchio, cous cous, olio al basilico e carota, sedano e porro a brunoise.

Il centrotavola

La tavola a Natale è al centro dell'attenzione, rendetela protagonista con decorazioni realizzate a mano secondo il vostro stile e la vostra fantasia.

MINIMAL

Una cassetta di legno con qualche sfera, aghi di pino, pigne. Attenzione a coordinare i colori per rispettare il mood.

ELEGANTE

Candele protagoniste, circondate da elementi naturali per un centrotavola raffinato e tradizionale con i colori del mese: rosso, verde, oro.

RUSTICO

Usate elementi della cucina come agrumi essiccati e stecche di cannella in abbinamento a elementi naturali e a qualche dettaglio natalizio.

NATURALE

Una corona dell'Avvento alternativa, con pigne e quattro candele diverse, (da accendere, una per volta, per ogni domenica di dicembre) poggiata su un "piatto" ricavato dal tronco di un albero.

CREATIVO E ZERO WASTE

Fate il giro della casa raccogliendo vasetti, nastrini e decorazioni "avanzate" dall'albero. Mescolate il tutto e portate in tavola!

Menu 3

antipasto | secondo | dolce

Polpette *di baccalà*

ingredienti per 4 persone

baccalà dissalato **400 g**
acqua ghiacciata **200 g**
farina **150 g**
lievito per torte salate **2 g**
sale
prezzemolo tritato q.b.
olio di semi d'arachide q.b.

Private il filetto di baccalà della pelle, quindi sminuzzatelo grossolanamente.

Mettete la farina e il lievito in una ciotola, versate l'acqua a filo e con l'aiuto di una frusta mescolate la pastella per renderla liscia e omogenea.

Unite alla pastella il baccalà, il prezzemolo tritato, regolate di sale e lasciate riposare l'impasto per 10 minuti in frigorifero.

In un ampio tegame versate l'olio portandolo alla temperatura di 175°C quindi con l'aiuto di 2 cucchiai prelevate l'impasto, formate delle palline e tuffatele nell'olio caldo, quando saranno dorate scolatele e adagiatele su carta assorbente per far assorbire l'olio in eccesso. Servite subito con un pizzico di sale.

Questa ricetta si ispira a quella dei *Pastéis de Bacalhau*, un piatto tipico portoghese a base di merluzzo e patate, fritto. L'uso del baccalà in Portogallo risale ai tempi delle grandi esplorazioni marittime nel XV secolo: il merluzzo essiccato era un alimento che poteva essere conservato a lungo e quindi era ideale per i marinai che compivano lunghe traversate oceaniche

Capitone fritto
alla napoletana

ingredienti per 4 persone

capitone **1 kg**
farina q.b.
alloro fresco q.b.
olio di oliva o di semi per friggere q.b.
sale

Pulite il capitone eliminando la testa e la coda, evisceratelo e poi lavatelo con cura sotto l'acqua corrente.

Sistematelo su un tagliere e riducetelo in pezzi da circa 10 cm di lunghezza.

Infarinateli bene e fateli friggere in abbondante olio caldo fino a quando risultano ben dorati.

Estraeteli con una schiumarola e adagiateli su un piatto o vassoio rivestito di carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

Salateli a piacere e profumate i pezzi di capitone fritto con foglie di alloro. Servite il capitone fritto subito, ben caldo.

Chocolate *candy*

ingredienti per 6-8 persone

cioccolato a scelta (fondente, bianco, al latte) **400 g**
caramelle stile candy canes o a piacere **100 g**
mix frutta secca e disidratata **100 g**
burro **2 cucchiai**

Tritate grossolanamente il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria o nel microonde con il burro.

Versate il cioccolato su una leccarda da forno rivestita con carta da forno stendendola con una spatola a uno spessore di circa un centimetro e dando una forma più rettangolare possibile.

Distribuite sopra il cioccolato le caramelle e la frutta tritata grossolanamente mentre è ancora caldo, fate un po’ di pressione affinchè aderiscano bene, fatelo raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per almeno due ore prima di tagliarlo nelle classiche “barrette”.

la variante:
salata
Aggiungete a piacere anche qualche cristallo di sale Maldon.

Menu 4

antipasto | secondo | dolce

Pan de jamón

ingredienti per 6 persone

per l'impasto del pane

farina per pane **500 g**
sale **10 g**
lievito di birra secco (o **30 g** di lievito di birra fresco) **10 g**
latte tiepido **250 ml**
uovo **1**
burro morbido **50 g**
di zucchero **1 cucchiaino**

per il ripieno

prosciutto crudo (jamón serrano) **200 g**
olive verdi denocciolate **100 g**
uvetta **100 g**

Mescolate la farina e il sale, in una ciotola grande. In una tazza, sciogliete il lievito nel latte tiepido e aggiungete lo zucchero. Lasciate riposare per alcuni minuti finché inizia a fare la schiuma.

Aggiungete il latte lievitato, l'uovo e il burro morbido all'impasto secco e mescolate bene fino a formare una massa omogenea.

Lavorate l'impasto, poi trasferitelo su una superficie leggermente infarinata e continuate a impastare per qualche minuto finché diventa elastico e liscio.

Mettete l'impasto in una ciotola leggermente oliata, coprite con un panno umido e lasciate lievitare in un luogo caldo per circa 1-2 ore, o finché l'impasto raddoppia di volume.

Il *Pan de Jamón* è consumato come parte del pasto festivo durante la stagione natalizia in Venezuela, dove simboleggia l'unione familiare e il gusto per la buona cucina. La preparazione del *Pan de jamón* prevede infatti che le famiglie si riuniscano in cucina condividendo storie e cucinando

Preparate il ripieno: tritate finemente il prosciutto crudo, le olive e l'uvetta. Mescolate tutto insieme in una ciotola.

Riprendete l'impasto lievitato e ponetelo su una superficie infarinata per stenderlo dandogli la forma di un rettangolo grande e sottile.

Distribuite uniformemente il composto di prosciutto, olive e uvetta sulla superficie dell'impasto steso e arrotolate partendo da un lato lungo.

Posizionate il rotolo su una teglia rivestita di carta forno e coprite con un panno pulito, lasciando lievitare per altri 30-60 minuti.

Preriscaldate il forno a 180°C e cuocete il pane nel forno per circa 30-40 minuti, o finché è dorato e ben cotto.

Lasciate raffreddare prima di tagliarlo a fette e servirlo.

Arista di maiale all'arancia
ed erbe aromatiche

FACILE | 80 MIN + 4 ORE MARINATURA | 20 MIN | 60 MIN

ingredienti per 4-6 persone

arista di maiale **1 kg**
arance **5**
burro **80 g**
aglio **1 spicchio**
vino bianco secco ½ **bicchiere**
mirtilli rossi q.b.
rosmarino fresco q.b.
timo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Spremete il succo di 4 arance, filtratelo e tenetelo da parte. Massaggiate l'arista di maiale con olio, sale e pepe, poi trasferitela in una ciotola o pirofila e fatela marinare con il succo d'arancia, il rosmarino, il timo e lo spicchio d'aglio per almeno 4 ore in frigorifero.

Trascorse le ore di marinatura, fate rosolare l'arista in una padella con una noce di burro in modo da sigillare bene la carne su tutti i lati.

Quando risulterà ben rosolata, sistematela in una pirofila, conditela con il succo d'arancia della marinatura, il vino bianco e le erbe aromatiche, e fatela cuocere nel forno preriscaldato a 180°C per circa 60 minuti.

Terminata la cottura, estraetela dal forno, decoratela con fettine d'arancia, rametti di rosmarino e timo, e mirtilli rossi. Portate in tavola e servite l'arista tagliata a fette.

Tartufini tiramisù

ingredienti per 6 persone

mascarpone **300 g**
savoiardi **200 g**
zucchero a velo **50 g**
caffè espresso **3 cucchiai**
cacao amaro in polvere q.b.

Montate con le fruste elettriche il mascarpone con lo zucchero a velo.

Frullate a parte, fino a ridurli in polvere, i savoiardi. Unite nel frullatore il caffè e la crema di mascarpone e frullate fino a ottenere un composto omogeneo, basterà poco, coprite con pellicola e mettete in frigorifero per due ore.

Riprendete il composto e formate tante palline di uguali dimensioni e arrotolandole con le mani leggermente inumidite, disponetele su un vassoio rivestito con carta forno e mettetele altri 30 minuti in frigorifero.

Date nuovamente una forma rotonda alle palline e passatele nel cacao amaro, tenete i tartufini in frigorifero fino al momento di servirli.

la variante: golosa

Mettete un cucchiaino di crema spalmabile al cioccolato al centro di ogni cucchiaio di impasto prima di formare le palline.

Centrotavola cadeau

“Rubando” gli ingredienti dalla dispensa, realizzate 3 elementi decorativi diversi, prima da mostrare e poi da regalare!

CENTROTAVOLA

Una candela circondata da elementi naturali e rustici, come le pigne, accanto agli ingredienti tipici del Natale: agrumi, anice stellato, cannella.

SACCHETTINO PER VIN BRULÈ

Dopo cena “smontate” il centrotavola e inserite in sacchettini individuali gli ingredienti per il *vin brulé* da regalare ai vostri ospiti: stecche di cannella, pezzi di anice stellato, chiodi di garofano, fette di arance e clementine essiccate.

VARIANTE CHIUDIPACCO

In alternativa, con quello che resta, potete realizzare raffinati ma semplici chiudipacco.

Menu 5

antipasto | primo | dolce

Bicchierini di insalata russa *vegana*

ingredienti per 4 persone

per la maionese senza uova
latte di soia **50 ml**
olio di mais **80 ml**
olio E.V.O. **20 ml**
sale
succo di limone **1 cucchiaino**
per l'insalata russa vegana
carote **150 g**
patate **300 g**
piselli **200 g**

Per la maionese senza uova
Versate il latte in un contenitore, frullatelo con il frullatore a immersione in modo che inizi a inglobare aria, eseguendo un movimento dall'alto verso il basso.

Versate a filo gli oli e continuate a lavorare il composto con il frullatore a immersione fino a quando il latte avrà raggiunto una consistenza più densa.

Salate e aggiungete il succo di limone filtrato. Frullate nuovamente con il frullatore a immersione per amalgamare bene gli ingredienti. Conservate la maionese in frigorifero.

Per l'insalata russa vegana
Pelate le patate e le carote e tagliatele a cubetti regolari. Lessate le verdure al dente in una pentola colma di acqua salata per circa 20 minuti. Scolate le verdure e fatele raffreddare in una ciotola.

Amalgamate le verdure cotte con la maionese vegana preparata in precedenza. Fate riposare in frigorifero almeno 2 ore prima di servire.

la variante:
maionese allo yogurt

olio di semi **100 ml** - succo di limone **1 cucchiaino** - sale - yogurt greco **50 ml** - zucchero semolato **1 cucchiaino**

Versate nel bicchiere del frullatore l'olio di semi, il succo di limone, il sale e un cucchiaino di zucchero. Frullate fino a ottenere un composto liscio. Amalgamate lo yogurt con la salsa ottenuta. Versate la maionese in una ciotola e riponetela nel frigorifero per 1 ora.

Lasagne vegane
con ragù di lenticchie

ingredienti per 4-6 persone

sfoglia per lasagne senza uova **450 g**

per il ragù di lenticchie
cipolla bianca **1**
carota **1**
sedano **1 gambo**
lenticchie secche **500 g**
brodo vegetale **1 l**
passata di pomodoro **750 g**
rosmarino fresco **1 rametto**
alloro fresco q.b.
lievito alimentare **1 cucchiaio**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

per la besciamella vegana
olio E.V.O. **80 ml**
farina **90 g**
latte vegetale (soia senza zucchero) **1 l**

Per il ragù di lenticchie

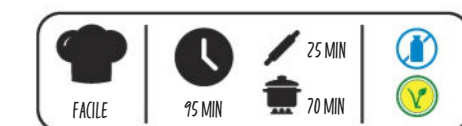
Preparate un trito di carota, cipolla e sedano e fatelo appassire in una casseruola con un giro d'olio.

Aggiungete le lenticchie sciacquate sotto l'acqua corrente, lasciate insaporire per alcuni minuti, poi versate il brodo vegetale, mescolate e fate assorbire.

Unite la passata di pomodoro e il lievito alimentare e proseguite la cottura per almeno 30 minuti.

Una volta giunto a cottura, eliminate le erbe aromatiche e aggiustate di sale e pepe a piacere.

Per la besciamella vegana

Scaldate l'olio in un tegame, aggiungete la farina e mescolate energicamente con una frusta.

Una volta che il *roux* sarà di un colore brunito, versate il latte vegetale e mescolando sempre, fate addensare la besciamella fino a ottenere la consistenza desiderata.

Per completare

Nappate il fondo di una pirofila con la besciamella, adagiate le sfoglie e coprite con il ragù di lenticchie. Proseguite con gli strati fino a terminare tutti gli ingredienti.

Informate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per circa 30 minuti. Estraetele, lasciatele intiepidire e poi portatele in tavola.

IDEA REGALO

Biscotti di origine austriaca tipici del periodo dell'Avvento. Sono cornetti o meglio "mezzelune" alla vaniglia realizzate con una simil frolla senza uova con farina di mandorle o nocciole. Il loro accompagnamento perfetto? La cioccolata calda

Biscottini *dell'Avvento*

ingredienti per 30 biscotti

farina 00 **150 g**
farina di mandorle **50 g**
burro leggermente ammorbidito **130 g**
zucchero semolato **50 g**
estratto di vaniglia **1 cucchiaio**

per decorare
zucchero a velo vanigliato q.b.

Versate tutti gli ingredienti in un mixer e frullate finchè non si formerà, naturalmente, un inizio di impasto. Trasferite il composto ottenuto su un piano di lavoro leggermente infarinato e terminate di compattarlo velocemente.

Formate un panetto, copritelo con pellicola trasparente e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore, meglio una notte.

Riprendete l'impasto e staccate tanti pezzetti di pasta frolla, formate un cordoncino lavorandolo con le mani e poi chiudetelo a mezzaluna dandogli la forma di un cornetto.

Adagiate i cornetti, distanziati, su una teglia rivestita con carta forno, cuoceteli in forno preriscaldato, statico, a 180°C per circa 15 minuti, sfornateli e fateli completamente raffreddare.

Passate i biscotti in abbondante zucchero a velo prima di servirli.

Pomander natalizi

Tradizionalmente utilizzati per profumare ambienti o indumenti, realizzati con un mix di sostanze aromatiche e spezie racchiuse in una sacchetta di stoffa, ecco i *pomander* per la tavola delle feste.

INFILATE I CHIODI DI GAROFANO

RICOPRITE CON UN NASTRO

ASSEMBLATE IL CENTROTAVOLA

CENTROTAVOLA

Per la tavola di Natale, realizzate i pomander usando una base di agrumi (un limone o un'arancia), nel quale inserire chiodi di garofano o altre spezie e decorazioni, da assemblare nella forma che preferite.

Menu 6

antipasto | primo | dolce

Panettoncini *gastronomici*

ingredienti per 1 panettone

panettone salato **1**
maionese **300 g**
avocado **1**
salmone affumicato **4 fette**
formaggio spalmabile **200 g**
songino q.b.
succo di limone q.b.
olio E.V.O.

Tagliate a fette spesse di 1 cm il panettone gastronomico, avendo cura di accoppiare due fette insieme.

Spalmate sulla prima fetta la maionese, adagiate le fette di salmone e le foglie di songino, ricoprite con la seconda fetta anch'essa spalmata di maionese.

Procedete alla seconda farcitura spalmando le due fette con il formaggio spalmabile e farcitele con le fette di avocado e le fette di salmone, condite con un filo d'olio e qualche goccia di succo di limone.

Ricomponete il panettone mettendo una coppia sopra l'altra. Avvolgete il panettone farcito nella pellicola e ponetelo in frigorifero per un paio d'ore prima di servirlo.

la variante: di salumi

Divertitevi a sostituire il salmone con mortadella o prosciutto cotto e gorgonzola, ricotta e bresaola o crudo e scamorza.

Crema di patate dolci, *carote e curry*

ingredienti per 4 persone

patate dolci **800 g**
carote **200 g**
porro **150 g**
prezzemolo riccio fresco q.b.
curry in polvere **1 cucchiaino**
brodo vegetale **1 l**
panna fresca liquida **80 ml**
burro q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Fate stufare il porro tritato finemente in una casseruola con una noce di burro e un giro d'olio per alcuni minuti.

Nel mentre, mondate le patate dolci e le carote, tagliatele a cubetti regolari e fatele insaporire nella casseruola con i porri stufati.

Coprite con il brodo vegetale e proseguite la cottura per circa 20 minuti.

Frullate con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza liscia e cremosa.

Profumate con il curry in polvere, unite anche la panna fresca e mescolate con cura, regolando di sale e pepe a piacere.

Servite nei piatti da portata e decorate con prezzemolo riccio fresco e una spolverata di curry.

Biscotti tedeschi tradizionali, originari di Norimberga, il cui nome Lebkuchen significa "panpepato"(si pensa che derivi o dal latino "libum", panetto, offerta votiva oppure dal germanico "Laib", forma del pane)

DA PREPARARE IN ANTICIPO!

la variante: golosa

Potete sostituire la copertura al cioccolato con un velo di glassa.

Biscottini di panpepato

ingredienti per 25-30 biscotti

farina 00 **250 g**
farina di segale **125 g**
miele di acacia **150 g**
burro **100 g**
zucchero **100 g**
uovo **1**
bicarbonato **10 g**
scorza di limone grattugiata ½
scorza di arancia grattugiata ½
estratto di vaniglia **1 cucchiaino**
mix spezie: cannella, chiodi di garofano, zenzero, noce moscata, coriandolo q.b.
cacao amaro in polvere **1 cucchiaino**
latte **1 cucchiaio**

per la copertura

cioccolato q.b.

Sciogliete a bagnomaria o nel microonde il burro con il miele, fatelo intiepidire.

Montate, in una ciotola capiente, con una frusta l'uovo con lo zucchero, aggiungete il cacao, le spezie, le scorze grattugiate, l'estratto di vaniglia, il mix miele-burro tiepido, le farine setacciate poco alla volta.

Fate sciogliere il bicarbonato nel latte, versatelo nella ciotola e amalgamatelo bene. Lasciatelo riposare tutta la notte a temperatura ambiente coperto da pellicola.

Riprendete il composto, prendete per ogni biscotto circa 35 g di impasto, lavoratelo leggermente con le mani per ammorbidirlo, formate tante palline, posizionatele, distanziate, su una leccarda rivestita con carta forno e schiacciatele con il fondo di un bicchiere creando un disco di circa mezzo centimetro di spessore.

Cuocete i biscotti in forno preriscaldato, statico, a 180°C per circa 12 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare. Ricoprite i biscotti con cioccolato sciolto a bagnomaria o nel microonde, fate solidificare.

Menu 7

antipasto | secondo | dolce

Datteri ripieni
di gorgonzola piccante e noci

ingredienti per 4 persone

datteri freschi grandi **16**
gorgonzola piccante **100 g**
mascarpone **100 g**
gherigli di noci **16**

Tagliate i datteri per il lungo facendo attenzione a non dividerli e privateli del nocciolo.

Mescolate in una terrina il gorgonzola insieme al mascarpone. Lavorate per bene fino a realizzare un composto cremoso.

Riempite fino all'orlo i datteri con la crema al formaggio e guarnite la superficie con i gherigli di noci.

Disponete i datteri ripieni su un piatto da portata e metteteli a riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servirli.

Brasato
alle spezie

ingredienti per 4 persone

manzo (muscolo) **1 kg**
cipolle **2**
aglio **1 spicchio**
vino rosso **100 ml**
acqua **600 ml**
carote **3**
patate **400 g**
olio E.V.O.
spezie (paprica dolce, paprica piccante, zenzero, cumino, curry…)
prezzemolo fresco riccio q.b.
sale
pepe nero

Tagliate il muscolo a cubetti e tenetelo da parte.

Tritate le cipolle e fatele dorare con lo spicchio d'aglio in una padella, poi unite le spezie e fatele tostare.

Aggiungete i bocconcini di manzo, fateli rosolare bene, sfumateli con il vino rosso e lasciatelo evaporare; quindi, coprite con 600 ml di acqua calda.

Lasciate cuocere a fuoco lento per 1 ora e nel mentre, pulite e mondate le carote e le patate, e riducetele a rondelle e tocchetti.

Unitele nella casseruola con la carne, insaporite con le spezie e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

Servite il brasato ben caldo nei piatti da portata, decorandolo con prezzemolo riccio fresco.

Meringhette
albero

IDEA DECORAZIONE
Le stelline alberello senza stecchino e fatte asciugare non sdraiate, possono diventare segnaposto per la tavola

ingredienti per circa 20 alberelli

albumi **80 g**
(circa **2**, a temperatura ambiente)
zucchero semolato **80 g**
(preferibilmente finissimo)
zucchero a velo **80 g** (senza glutine)
colorante alimentare
in gel verde q.b.
zuccherini a piacere q.b.

Mettete gli albumi in una ciotola, fateli schiumare leggermente anche con una forchetta e aggiungete lo zucchero semolato e il colorante alimentare: montateli a neve ben ferma con le fruste elettriche o con la planetaria (considerate circa 8 minuti e velocità alta).

Aggiungete alla montata, lo zucchero a velo in due volte (setacciatelo direttamente sulla ciotola) mescolando con delicatezza, con movimenti dal basso verso l'alto e mettete la meringa ottenuta in una *sac à poche* con beccuccio a stella.

Preriscaldate il forno, statico, a 100°C.

Realizzate tanti alberelli (distribuite la meringa in un unico nastro che partirà più lungo alla base per poi restringersi via via che si salirà verso la punta dell'alberello), distanziati, su una teglia rivestita con carta forno, inserite delicatamente un bastoncino nella meringa e decorate con gli zuccherini colorati.

Infornate gli alberelli per 20 minuti, abbassate la temperatura a 80°C e proseguite per 90 minuti, aprite il forno, bloccate lo sportello con un cucchiaio di legno e proseguite la cottura per circa un'altra ora.

Spegnete il forno e lasciate le meringhe all'interno (tenendo lo sportello semiaperto) per almeno 5 ore, meglio una notte.

la variante: bicolor

Potete dividere la montata della meringa in due parti e realizzare una parte di alberelli bianchi con zuccherini colorati.

Sottovetro

In cucina avanzano sempre barattoli di marmellata o passata di pomodoro che, a Natale, possono diventare originali elementi decorativi per la tavola (e non solo...).

LANTERNE

Armatevi di colla a caldo per attaccare pigne o palline, spago o nastri, al collo del barattolo o sotto il coperchio, per un tocco festivo originale. Riempite i barattoli con palline di Natale piccole, pigne, rametti di agrifoglio o altri elementi che si adattano al tema decorativo della vostra tavola.

LUCINE

Se volete utilizzare i barattoli come lucine da appendere sopra la tavola, inserite all'interno delle piccole luci LED a pile ed eventualmente potete anche dipingere i barattoli con vernice spray o pittura acrilica, di rosso, verde o bianco. Oppure (come nella foto) attaccate fialette di vetro al filo LED premendolo tra il vetro e il tappo di sughero, dopo aver inserito nelle fialette elementi decorativi natalizi!

PORTACANDELE PER LA TAVOLA

Al posto di inserire le candele nel barattolo, realizzate un porta-candele riempiendo il barattolo con elementi decorativi naturali (aghi di pino, pigne, agrumi...) e mettendo una piccola tealight sul coperchio del barattolo.

DETERGENTE NATURALE

Una volta sparecchiata la tavola delle feste, usate gli elementi inseriti nel barattolo e il barattolo stesso, per creare un detergente naturale: unite gli aghi di pino e le arance nel barattolo di vetro riempiendolo fino a 3/4 del suo volume, versate l'aceto coprendo completamente gli aghi di pino e le arance.

Chiudete il barattolo ermeticamente con il coperchio e agitate bene per mescolare. Lasciate il barattolo chiuso in un luogo fresco e buio per almeno due settimane. Trascorso il periodo di macerazione, filtrate il liquido e diluitelo con acqua (circa 1 parte di detergente e 1-2 parti di acqua) prima dell'uso.

Menu 8

primo | secondo | dolce

Gnocchi
con pesto di pistacchi e agnello

ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi
patate **1 kg**
farina **300 g**
uovo **1**
sale

per il pesto di pistacchi
menta **1 ciuffo**
pistacchi non salati **45 g**
Pecorino grattugiato **30 g**
scorza di ½ limone (non trattato)
olio E.V.O.
sale

per completare
polpa di agnello **400 g**
timo fresco q.b.
burro q.b.
sale
pepe nero

Per gli gnocchi

Lessate le patate con la buccia per 30 minuti o fino a quando saranno tenere. Scolatele e passatele ancora calde nello schiacciapatate, raccogliendo direttamente la purea sul piano di lavoro. Fate intiepidire le patate prima di impastarle.

Sgusciate l'uovo, unite la farina setacciata, il sale e amalgamate gli ingredienti, prima con una forchetta e poi con le mani fino a ottenere un impasto soffice. Non impastate troppo gli gnocchi, altrimenti diventeranno duri in cottura.

Dividete l'impasto in 3-4 pezzi e stendetelo per ottenere dei filoncini dal diametro di circa 2 cm.

Tagliate i filoncini a tocchetti larghi un paio di centimetri. Procedete in questo modo fino a terminare tutto l'impasto.

Posizionate gli gnocchi su un vassoio ben infarinato.

Per il pesto di pistacchi

Mondate e lavate le foglie di menta e tenetele da parte. Tostate i pistacchi in una padella antiaderente, poi pestateli all'interno di un mortaio. Unite le foglie di menta, la scorza di limone, il Pecorino grattugiato e il sale.

Lavorate gli ingredienti e infine versate a filo un po' d'olio, fino a ottenere un composto liscio e cremoso.

Per completare

Tagliate la polpa di agnello in tocchetti, insaporiteli con sale e pepe e scottateli in padella con burro e timo.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a quando salgono a galla, scolateli e serviteli nei piatti da portata con alla base il pesto di pistacchi e terminate con i tocchetti di agnello scottati e foglioline di timo fresco.

Anguilla in umido *con patate*

ingredienti per 4 persone

capitone **1 kg**
patate **450 g**
cipolla **1**
pomodori pelati **800 g**
vino bianco secco **200 ml**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Lavate bene il capitone sotto l'acqua corrente, pulitelo eliminando la testa, la coda, le interiora e tagliatelo in pezzi.

Scaldate l'olio in una padella e fate rosolare la cipolla tritata finemente, poi unite i pezzi di capitone, sfumateli con il vino bianco e lasciatelo evaporare completamente.

Nel mentre, pelate le patate, lavatele e tagliatele in tocchetti, poi tenetele da parte.

Aggiungete i pomodori pelati schiacciati con una forchetta e le patate, regolate di sale e pepe e fate cuocere a fiamma media con il coperchio per 25 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Portate in tavola e servite il capitone con patate ben caldo nei piatti da portata.

I *melomakarona* sono dolcetti natalizi greci, che tradizionalmente vengono regalati da ragazzini che, con bastone e borsetta, passano di casa in casa durante il periodo natalizio cantando le *calandas* (canti natalizi della tradizione greca), facendo gli auguri alle diverse famiglie

Dolcetti natalizi profumati all'arancia

ingredienti per 6 persone

per i biscotti

farina 00 **250 g**
zucchero **150 g**
lievito per dolci **½ bustina**
bicarbonato **1 cucchiaino**
olio E.V.O **2 cucchiai**
arancia **1**
cognac **1 cucchiaio** (facoltativo)
cannella in polvere **1 cucchiaino** (abbondante) + q.b.

per decorare

gherigli di noci **50 g**

per lo sciroppo

zucchero **200 g**
acqua **125 g**
miele millefiori **50 g**
cannella **1 stecca**
arancia ½

Per lo sciroppo

Mettete in un pentolino dal fondo spesso lo zucchero, l'acqua, la stecca di cannella e mezza arancia, fate bollire per circa 5 minuti finchè lo zucchero non sia completamente sciolto, togliete dal fuoco, aggiungere il miele, mescolare bene e lasciare raffreddare per almeno tre ore.

Per i biscotti

Mescolate lo zucchero con l'olio, il succo spremuto e la scorza grattugiata dell'arancia e il liquore.

Setacciate a parte, in una ciotola capiente, la farina, il lievito e il bicarbonato, aggiungete il mix di zucchero e amalgamate il tutto poco a poco fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.

Prelevate tante palline di impasto di uguale peso, date loro una forma leggermente allungata e disponetele su una teglia rivestita con carta forno, passatevi sopra i rebbi di una forchetta per dare una leggera striatura.

Potete anche sostituire il passaggio con i rebbi della forchetta premendo leggermente i biscotti sui fori grandi di una grattugia

Cuocete in forno statico, preriscaldato a 180°C, per circa 20 minuti, fino a doratura.

Intingete i *melomakarona* nello sciroppo ben freddo per 10-15 secondi, scolateli e cospargeteli con gherigli di noci tritati e cannella a piacere.

Menu 9

antipasto | primo | contorno

Polpette *di tartare*

FACILE
30 MIN
25 MIN
5 MIN

ingredienti per 4 persone

polpa di manzo macinata (filetto o controfiletto) **500 g**
miele **1 cucchiaino**
maionese **6 cucchiaini**
limone **1**
tabasco **4 gocce**
salsa Worcester ½ **cucchiaino**
senape in grani **1 cucchiaio**
gherigli di noci **40 g**
prezzemolo q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe

Mescolate in una ciotola la senape con il miele, 2 cucchiaini di maionese e un filo d'olio. Tritate grossolanamente noci e prezzemolo. Emulsionate in un barattolino 1 cucchiaino di succo di limone filtrato con il tabasco, la salsa Worcester, sale e pepe.

Chiudete con il coperchio, agitate bene, unite la salsa con senape, maionese, miele e olio, all'emulsione di limone, salsa Worcester e tabasco, versate la salsina ottenuta sulla carne, mescolando delicatamente e incorporando anche noci e prezzemolo.

Create con il composto ottenuto la tartare e dividetelo in palline. Servite le palline di tartare con dei bastoncini salati tipo bretzel.

Risotto al Barbera, *raschera e pere*

ingredienti per 4 persone

riso Carnaroli **320 g**
Barbera **200 ml**
raschera **100 g**
pere **2**
timo fresco q.b.
brodo vegetale **1 l**
scalogno **40 g**
burro q.b.
Parmigiano Reggiano
o Grana Padano grattugiato q.b.
sale

Tritate finemente lo scalogno, ponetelo in una padella dai bordi alti e fatelo rosolare con una noce di burro.

Tostate il riso per 5 minuti, versate il Barbera, lasciate evaporare e mescolate con cura.

Aggiungete un mestolo di brodo profumato al timo per volta, fino a portare a termine la cottura del riso. Regolate di sale e spegnete il fuoco.

Mantecate il risotto con il burro, il raschera a dadini e il formaggio grattugiato.

Impiattate e servite il risotto decorandolo con fettine di pera sottili e timo fresco.

Sformato
di fagiolini e besciamella

ingredienti per 6 persone

fagiolini freschi **500 g**
uova **4**
Pecorino **100 g**
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **300 g**
sale
pepe

Lavate e pulite i fagiolini, quindi tagliateli a pezzetti. Fate bollire dell'acqua in una pentola abbastanza grande e aggiungete un pizzico di sale. Cuocete i fagiolini per circa 5-7 minuti, fino a quando saranno teneri ma ancora leggermente croccanti.

Scolateli e raffreddateli rapidamente in acqua fredda per fermare la cottura. Scolateli di nuovo e metteteli da parte.

In una ciotola grande, sbattete le uova. Aggiungete il formaggio grattugiato e mescolate bene. Aggiungete i fagiolini nella ciotola con le uova e il formaggio, mescolando per distribuire uniformemente.

Imburrate una teglia e cospargetela con un po' di formaggio grattugiato. Versate il composto di fagiolini nella teglia e livellatela bene con un cucchiaio.

Coprite con la besciamella e cuocete lo sformato nel forno preriscaldato a 180°C per circa 30-40 minuti, o fino a quando la superficie sarà dorata e lo sformato ben cotto.

Christmas cottage

Realizzate questa versione della più nota casetta di pan di zenzero, semplice nei procedimenti e di grande effetto. Potete portarla in tavola come decorazione e, a fine pasto, tagliarla per i vostri ospiti!

ingredienti per 6 persone

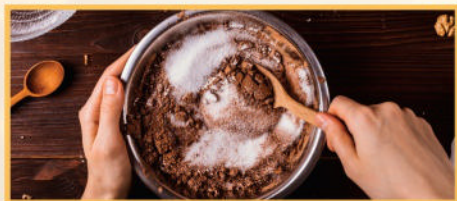
per la base
farina 00 **200 g**
zucchero semolato **150 g**
cacao amaro **40 g**
lievito per dolci **1 bustina**
sale **½ cucchiaino**
burro **80 g**
olio di semi **60 ml**
uova **2**
panna acida **70 ml**
acqua **150 g**
estratto di vaniglia **1 cucchiaino**

per la crema mascarpone e panna
mascarpone **500 g**
panna fresca **200 ml**
zucchero a velo **50 g**

per il frosting al cioccolato
burro **125 g**
zucchero a velo **100 g**
cioccolato fondente **90 g**

per la decorazione
savoiardi **200 g**
biscotti di frolla q.b.
lamponi q.b

PER LA BASE PLUMCAKE

1) **Mettete** le polveri all'interno di una ciotola e mescolate.

2) **Montate** il burro ammorbidito con l'olio in una planetaria e unite l'acqua poco alla volta, fino a quando il composto non risulterà ben emulsionato.

3) **Lavorare** le uova con la panna acida e l'estratto di vaniglia in una ciotola fino a ottenere una consistenza spumosa. Unite le polveri al composto a base di burro amalgamando bene e infine, aggiungete il composto a base di uova e panna. Versate l'impasto nello stampo per plumcake e cuocete nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 35 minuti, verificando con uno stecchino che sia cotto. Una volta pronto, lasciatelo raffreddare.

PER LA PANNA

1) **Amalgamate** il mascarpone con lo zucchero a velo, montate la panna fresca ed unitela al mascarpone. Conservate la crema in frigorifero.

PER IL FROSTING AL CIOCCOLATO

1) **Montate** il burro con lo zucchero a velo in una planetaria e aggiungete il cioccolato fondente sciolto a bagnomaria.

ASSEMBLAGGIO

1) **Prendete** il plumcake raffreddato e tagliatelo per formare fette orizzontali. Farcitele con la panna montata e i lamponi, una fetta sovrapposta all'altra. Per formare il sottotetto, usate i tagli di plumcake e la panna restante. Coprite con il frosting. Prima che asciughi del tutto, posizionate i savoiardi per formare il tetto e i biscotti di frolla per le finestre. Trasferite in frigorifero per addensare.

MEDIA
95 MIN
60 MIN
35 MIN

Menu 10

primo | secondo | dolce

Cannelloni salsiccia, taleggio e porri

ingredienti per 4 persone

cannelloni secchi **12**
porri **2**
salsiccia di maiale **600 g**
taleggio **150 g**
pomodori pelati **500 g**
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **400 ml**
Parmigiano Reggiano a scaglie q.b.
vino bianco secco **100 ml**
burro q.b.
sale
pepe nero

Mondate e tagliate a rondelle i porri, trasferiteli in un tegame, aggiungete una noce di burro e lasciate soffriggere a fiamma media, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo, eliminate il budello della salsiccia e sgranatela con le mani. Aggiungete la salsiccia nel tegame, rosolate per 5 minuti e poi sfumate con il vino bianco.

Lasciate evaporare completamente, unite i pomodori pelati, mescolate, versate un bicchiere d'acqua calda, coprite con un coperchio e lasciate cuocere a fiamma bassa per 35-40 minuti. Se necessario, unite altra acqua calda e mescolate. Regolate di sale e di pepe.

Nel mentre, scaldate la besciamella e fate sciogliere all'interno il taleggio, mescolando con cura.

Sbollentate i cannelloni per 1 minuto in abbondante acqua salata con un filo d'olio e farciteli con il ripieno di porri e salsiccia.

Disponeteli all'interno di una pirofila, copriteli con la besciamella al taleggio e completate con il Parmigiano Reggiano a scaglie.

Infornate nel forno statico preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o finché non si forma una crosticina croccante. Sfornate e fate riposare prima di servire.

la variante: con salsa al melograno

Sgranate un melograno, mettete in un pentolino vino rosso, sale pepe e zucchero, cuocete fino a ottenere una crema piuttosto densa aiutandovi se necessario con un po' di maizena. Filtrate con un colino e servite la salsa con la chateaubriand.

Chateaubriand con salsa gravy

ingredienti per 4 persone

chateaubriand (filetto di manzo) **500 g**
burro **80 g**
olio E.V.O.
sale
pepe

per la salsa gravy
brodo di carne **400 ml**
burro **50 g**
farina **40 g**

Preparate la marinatura mescolando in una ciotolina olio, sale e pepe.

Ponete il filetto di manzo su un piatto, massaggiatelo uniformemente con l'emulsione per qualche minuto, copritelo con la pellicola per alimenti e ponete in frigorifero per circa 2 ore.

Preparate la salsa. Filtrate il brodo di carne, poi fatelo scaldare ma senza portarlo a bollore.

Preparate il *roux* facendo sciogliere in un pentolino il burro, aggiungendo la farina e mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Una volta che il *roux* diventa di colore bruno versate poco alla volta il brodo caldo continuando a mescolare. Portate a ebollizione e proseguite la cottura fino a quando la salsa risulterà fluida e liscia.

Fate sciogliere 80 g di burro in una padella antiaderente. Tirate fuori dal frigo il filetto di manzo e mettetelo a rosolare nella padella a fiamma alta cuocendo entrambi i lati. Controllate che sulla superficie del filetto si formi la crosticina, abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 10 minuti irrorando con il fondo di cottura.

Spegnete, coprite con carta stagnola e fate riposare per qualche minuto. Tagliate la carne in fette e servitela su un piatto da portata ricoperta dalla salsa *gravy*.

Latte alla portoghese *speziato*

ingredienti per 6-8 persone

latte fresco intero **500 g** (o panna per una versione ancora più golosa)
zucchero **150 g**
uova **4**
tuorli **2**
bacca di vaniglia ½ (o **2 cucchiaini** estratto di vaniglia)
mix cardamomo in polvere, caffè, cannella q.b.

per il caramello:
zucchero **60 g**
acqua **30 g**

Versate in una ciotola uova, tuorli, semi della bacca di vaniglia, spezie e zucchero. Montate leggermente con le fruste, aggiungete il latte e mescolate per amalgamare il tutto.

Preparate il caramello. Mettete sul fuoco medio una casseruola con lo zucchero e l'acqua, fino a quando assumerà un bel colore ambrato, versatelo caldo in uno stampo da ciambella del diametro 20 cm, lasciatelo raffreddare un paio di minuti, versatevi poi la crema di latte.

Sistemate lo stampo all'interno di una teglia dai bordi alti riempita con qualche centimetro di acqua e cuocete a bagnomaria in forno statico, preriscaldato a 160°C per circa 75 minuti.

Sfornate il latte alla portoghese, lasciatelo intiepidire, poi mettetelo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora, una volta raffreddato, sformatelo delicatamente capovolgendo lo stampo su un vassoio, servitelo con il suo caramello.

È Importante non incorporare troppa aria nel composto perché altrimenti si formeranno bolle in cottura creando una consistenza "spugnosa"

Menu 11

antipasto | primo | contorno

Ghirlanda di pan brioche
con cuore di camembert

ingredienti per 1 ghirlanda

farina per pane **500 g**
zucchero **75 g**
sale **10 g**
lievito di birra secco (o **30 g** di lievito di birra fresco) **10 g**
latte tiepido **200 ml**
uova medie **3**
burro morbido a temperatura ambiente **150 g**
camembert **1** (da **250 g** circa)
chicchi di melagrana q.b.
rametti di rosmarino q.b.

Preparate l'impasto del *pan brioche*: in una ciotola grande, mescolate la farina, lo zucchero e il sale.

Sciogliete il lievito nel latte tiepido e lasciatelo riposare per qualche minuto finché non inizia a fare la schiuma.

Aggiungete il latte con il lievito e le uova all'impasto secco e mescolate fino a formare una massa.

Aggiungete il burro morbido e impastate fino a quando l'impasto diventa elastico e si stacca dalle pareti della ciotola.

Coprite la ciotola con un panno pulito e lasciate lievitare in un luogo caldo per circa 1-2 ore, o finché l'impasto raddoppia di volume.

Trasferite l'impasto lievitato su una superficie leggermente infarinata. Lavorate l'impasto leggermente per sgonfiarlo.

Stendete l'impasto in un rettangolo grande e spesso, arrotolate l'impasto verso l'interno, tagliate il rotolo in circa 30 palline.

Trasferite le palline su una teglia ricoperta con carta forno, sistemandole una accanto all'altra (dovranno toccarsi in modo da gonfiarsi e unirsi in cottura) e formando due cerchi, lasciando uno spazio vuoto al centro.

Coprite la ghirlanda con un panno pulito e lasciatela lievitare per altri 30-60 minuti.

Nel frattempo, preriscaldate il forno a 180°C e cuocete la ghirlanda nel forno preriscaldato per circa 20 minuti, aprite il forno, inserite al centro il camembert dopo averne inciso la superficie e lasciate cuocere altri 5 minuti, fino a che la superficie sarà dorata.

Portate in tavola decorando a piacere con chicchi di melagrana e rametti di rosmarino.

Lasagne ricce
con ragù bianco e besciamella

ingredienti per 4 persone

lasagne ricce **400 g**

per il ragù

macinato misto **500 g**
carote **2**
sedano **1 costa**
cipolla **1**
vino rosso ½ **bicchiere**
alloro fresco q.b.
brodo di carne q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

per completare

besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **250 ml**
passata di pomodoro **400 ml**
scamorza o provola **200 g**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
basilico fresco q.b.

Per il ragù

Tritate finemente la cipolla, il sedano e le carote, e fate rosolare il trito in una casseruola con un abbondante giro d'olio.

Aggiungete la carne macinata, lasciatela insaporire, sfumatela con il vino e lasciatelo evaporare, poi coprite con il brodo vegetale e profumate con le foglie di alloro.

Cuocete per almeno 1 ora, a fiamma bassa e con il coperchio. Regolate di sale e pepe a piacere.

Per completare

Lessate le lasagne ricce in abbondante acqua salata, secondo le indicazioni riportate sulla confezione.

Scolatele al dente e adagiatele su un panno da cucina pulito.

Nappate il fondo della pirofila con la besciamella, coprite con la passata di pomodoro condita con olio, sale e pepe e sistemate i rotoli di lasagne ricce, uno accanto all'altro, farciti con il ragù bianco, la besciamella e il formaggio a dadini. Spolverate la superficie con il formaggio grattugiato.

Infornate e fate cuocere nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per 20-25 minuti.

Insalata *di rinforzo*

ingredienti per 6 persone

cavolfiore **800 g**
olive verdi o nere **150 g**
cetriolini sott'aceto **4**
cipolline sott'aceto **4**
filetti di acciughe **6**
carote **2**
papaccelle o peperoni sott'olio (gialli, verdi, rossi) **2**
aceto di vino bianco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe

Lavate, mondate e ricavate le cimette dal cavolfiore. Cuocetele a vapore per circa 8-10 minuti, poi scolatele, lasciatele raffreddare e conditele con olio, aceto, sale e pepe in una ciotola.

Unite le olive verdi o nere tagliate a rondelle, i cetriolini sott'aceto a dadini, le cipolline sott'aceto in cubetti e i filetti di acciughe tritati grossolanamente.

Amalgamate bene e dividete in coppette da portata.

Completate con papaccelle o peperoni sott'olio tagliati a listarelle sottili, carote a julienne e una macinata di pepe.

Menu 12

primo | secondo | dolce

Risotto
con pesce spada all'arancia

ingredienti per 4 persone

riso **320 g**
pesce spada già pulito **250 g**
brodo vegetale o di pesce q.b.
porro **1**
vino bianco secco **1 bicchiere**
scorza di **1** arancia biologica
succo di **1** arancia
semi di sesamo nero q.b.
rosmarino fresco q.b.
burro q.b.
sale
pepe nero

Tritate finemente il porro e fatelo rosolare in una padella con una noce di burro.

Unite il riso, tostatelo e sfumatelo con il vino bianco, lasciandolo evaporare completamente.

Versate un paio di mestoli di brodo e portate il riso a cottura secondo le indicazioni riportate sulla confezione, aggiungendo il brodo vegetale all'occorrenza.

Nel mentre, tagliate il pesce spada in tocchetti regolari, fatelo cuocere in una padella con una noce di burro, regolate di sale e pepe e tenetelo da parte.

Al termine della cottura del riso, spegnete il fuoco, mantecate con burro, succo d'arancia filtrato e scorza d'arancia.

Servite il risotto nei piatti da portata con il pesce spada, i semi di sesamo neri e profumate con rametti di rosmarino fresco

Costine di maiale
al forno con mele

ingredienti per 4 persone

costine di maiale **1 kg**
mele Annurca **2**
sidro di mele (o succo di mele) **1 bicchierino**
aglio **1 spicchio**
brodo vegetale q.b.
burro q.b.
farina q.b.
rosmarino fresco **1 rametto**
zucchero di canna q.b.
miele q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Infarinate le costine di agnello e poi scrollatele per eliminare la farina in eccesso.

Sciogliete una noce di burro in una padella, adagiate le costine e fatele rosolare a fuoco medio per 5 minuti, girandole da entrambi i lati. Sfumatele con il sidro di mele e trasferitele in una pirofila.

Aggiungete lo spicchio d'aglio e i rametti di rosmarino, copritele con un foglio di alluminio e infornatele nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C per circa 1 ora.

Girate le costine e irroratele con qualche cucchiaio di brodo caldo, se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.

Eliminate il foglio di alluminio, unite le mele tagliate a fette, regolate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 30 minuti.

Addensate il fondo di cottura con farina, zucchero e miele, e utilizzatelo per decorare i piatti da portata.

Sistemate le costine di maiale con le mele e completate con rametti di rosmarino fresco.

Strudel
ai semi di papavero

ingredienti per 6-8 persone

pasta sfoglia o frolla
1 rotolo rettangolare
uovo **1**
zucchero di canna q.b.

per il ripieno

semi di papavero **100 g**
pangrattato **100 g**
scorza di arancia bio grattugiata **1**
miele di acacia **80 g**
latte intero **170 g**
uvetta sultanina **3 cucchiai**
rum q.b.

Ammorbidite l'uvetta in poco rum o in un mix di acqua tiepida e rum, strizzatela bene.

Scaldate il latte con lo zucchero e il miele, mescolate bene affinchè lo zucchero sia ben sciolto, versate il tutto in una ciotola capiente e aggiungete tutti gli altri ingredienti del ripieno fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Srotolate la pasta sfoglia sul suo foglio di carta forno o su un canovaccio pulito infarinato, stendetela leggermente con un mattarello e cospargetela con il ripieno ai semi di papavero, lasciando circa 1 centimetro e ½ dai bordi.

Arrotolate lo strudel abbastanza stretto, chiudete i bordi verso l'interno e spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, cospargetelo con zucchero di canna e cuocetelo in forno preriscaldato, statico, a 160°C per circa 45 minuti.

Sfornatelo e, ancora tiepido, cospargetelo con acqua zuccherata o glassa, servitelo tiepido o freddo, con una pallina di gelato alla vaniglia e un pizzico di scorza d'arancia grattugiata.

la variante:
con mela

Aggiungete una mela renetta in pezzettini al ripieno, leggermente saltata in padella con una noce di burro e un pizzico di cannella.

Apparecchiamo

La tavola delle feste è lo specchio della nostra personalità: quale di questi stili rappresenta meglio voi e il *mood* del vostro Natale? Campagna o città?

RUSTICA MA CHIC, PER CHI A NATALE FUGGE NELLA NATURA

Una tavola semplice ma molto raffinata, essenziale, dove predominano i colori della natura e dell'inverno.

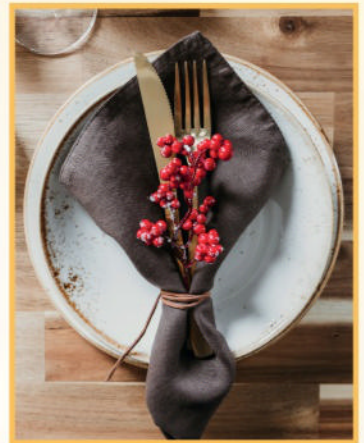
DETTAGLI DI LEGNO

Corteccia, aghi di pino, pigne, sono elementi caratteristici e caldi, ideali per portacandele, fermaposate.

DESIGN MINIMAL

Elementi di design minimal, assemblati con elementi natalizi, diventano fortemente caratteristici.

CASUAL

Il verdone abbinato al color legno trasmette subito un'atmosfera invernale ma calda. Aggiungete una candela, una stellina o posate oro, per rendere il tutto natalizio!

ELEGANTE E CHIARA, PER IL NATALE NELLA METROPOLI

Una tavola elegante e moderna sui toni del grigio e argento.

SILVER & GOLD

Bianco, oro e argento sono tre colori che insieme danno subito un aspetto prezioso alla tavola. Attenzione a non esagerare però.

di **Cassandra Piemonte**
raccoltoecucinato

Esperta di cucina naturale, sul suo profilo Instagram "Raccolto e cucinato", condivide tantissime ricette sane e golose, oltre a consigli nutrizionali e segreti direttamente dal suo orto!

Natale naturale

Gustare piatti deliziosi ed esclusivi durante le feste non significa per forza esagerare con grassi, calorie, abbondanza di prodotti e porzioni. La nostra esperta di cucina naturale ci regala un menu leggero che sfrutta le caratteristiche proprietà di ogni ingrediente per esaltarne ancor più i sapori.

Tartare *di salmone e pompelmo rosa*

ingredienti per 2 persone

salmone (già abbattuto) **300 g**
pompelmo rosa **2**
fiorellini eduli q.b. (opzionale)
erbette aromatiche (timo, maggiorana, prezzemolo o aneto) **10 foglioline**
olio E.V.O. **3 cucchiai**
succo di **1** limone
sale

Tagliate il salmone a cubetti e mettetelo in una ciotola con l'olio e le foglioline di erbe aromatiche e lasciate marinare per 30 minuti.

Pelate il pompelmo eliminando tutta la pellicina bianca e tagliatelo a cubetti. Poi unitelo al salmone marinato.

Prendete il composto di salmone marinato e pompelmo e dividetelo in due parti da impiattare aiutandovi, se lo avete, con il coppapasta al centro del piatto da portata, completate con qualche fiorellino edule per un effetto elegante.

Insalata di polpo marinato
agli agrumi con radicchio, pompelmo e melagrana

ingredienti per 2 persone

polpo **600 kg**
radicchio **1 cespo**
melagrana ½
pompelmo **1**
limone **1**
prezzemolo
olio E.V.O.
sale
pepe

FRUTTA DI COLORE ROSSO: PERCHÉ COSÌ IMPORTANTE?
La frutta di colore tendente al rosso, tra tutti gli alimenti, protegge in particolare l'apparato cardiovascolare, ossia, il nostro cuore. Il colore rosso nella maggior parte della frutta contiene antiossidanti che riducono il rischio di sviluppare aterosclerosi, ipertensione e colesterolo alto

Mettete il polpo in una pentola capiente e aggiungete acqua fredda fino a coprirlo e cuocete per 50 minuti circa.

A cottura ultimata lasciatelo raffreddare nella sua stessa acqua di cottura. Poi scolatelo, asciugatelo bene e tagliatelo a pezzi.

Mettetelo in una ciotola e condite con sale, pepe, olio, succo di mezzo limone ed un mazzolino di prezzemolo tritato. Lasciatelo marinare per una mezz'ora in frigorifero.

Tagliate il radicchio a pezzetti e unite nella stessa ciotola anche il pompelmo (tagliato a fettine) e i chicchi di melagrana e in ultimo aggiungete anche il polpo. Mescolate bene il tutto ed è pronto per essere gustato.

Tozzetti
senza glutine

ingredienti per 15-20 biscotti

mix di anacardi e mandorle tagliati al coltello **50 g**
farina di mandorle **150 g**
farina di riso **50 g**
zucchero di cocco o di canna **30 g**
sale **1 pizzico**
lievito per dolci o cremor tartaro **7 g**
uovo **1**

In una ciotola amalgamate bene tutti gli ingredienti tranne l'uovo.

Aggiungete l'uovo e mescolate fino a ottenere un panetto lungo e stretto.

Cuocete a 165°C nel forno ventilato per 25 minuti e poi lasciate raffreddare per 1 ora.

Tagliate il filoncino a fette e poi infornate di nuovo a 160°C per 15 minuti nel forno ventilato (per asciugare).

I tozzetti si conservano per diversi giorni in un contenitore di vetro o di ceramica.

la variante:

Al posto di anacardi e mandorle potete utilizzare: pistacchi e/o bacche di goji oppure mandorle e nocciole o gocce di cioccolato. Per un effetto ancora più goloso li potete intingere, una volta cotti, nel cioccolato fondente fuso.

I tozzetti sono biscotti secchi e croccanti originari della Toscana, ma diffusi in molte altre parti del Paese. Si ritiene che siano stati creati nel Medioevo, quando venivano utilizzati come alimenti per i viaggiatori o per i marinai durante lunghi periodi in mare. Grazie alla loro natura biscottata e croccante, i tozzetti erano perfetti per conservarsi a lungo. Solitamente preparati con farina di frumento, in questa versione sono adatti a chi segue una dieta priva di glutine dato l'impiego di due farine alternative adatte ai celiaci

Apparecchiamo

Bianco, rosso, oro e verde, con i colori simbolo del Natale, non si sbaglia mai... Classico, però, non significa per forza una sola versione, a voi la scelta per la tavola: tradizionale o creativa?

KIDS STYLE

Per le feste in famiglia o per chi a Natale ritorna bambino.

FIABE E SOGNI

Casetta di Babbo Natale, pupazzi di neve, elfi, campanelli, renne... Scegliete la vostra fiaba preferita di Natale e... apparecchiatela!

PER CHI AMA LE TRADIZIONI

ROSSA E VERDE

MINIMAL

Chi ama le tradizioni ma vuole stare al passo con i tempi, può scegliere i toni del rosso e verde da abbinare a piatti, posate e altri elementi di design contemporaneo.

BAROCCA

Sottopiatti e portacandele oro, abbinati a tovaglioli e candele rosse, o su una tovaglia rossa, trasmettono subito un'atmosfera sfarzosa e barocca, per chi a Natale sogna in grande.

Menu 14

primo | secondo | contorno

Sopa de galets

ingredienti per 4-6 persone

conchiglie o pipe rigate **400 g**
carne macinata mista **450 g**
brodo di carne **3 l**
uovo **1**
pancarré **2 fette**
latte q.b.
aglio **2 spicchi**
prezzemolo fresco q.b.
succo di **1** limone
sale
pepe nero

Mettete in una ciotola capiente la carne macinata mista, l'uovo, le fette di pane ammollate nel latte e strizzate bene, gli spicchi d'aglio tritati, il prezzemolo fresco e il succo di limone filtrato.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.

Farcite la pasta con il ripieno appena preparato, aiutandovi con le mani, e mettetele da parte.

Portate a ebollizione il brodo di carne, e una volta che avrà raggiunto il bollore, aggiungete la pasta ripiena e fatela cuocere a fiamma bassa seguendo le indicazioni riportate sulla confezione. Servite la sopa de galets nei piatti fondi, ben calda.

La *sopa de galets* è una zuppa tradizionale catalana che viene spesso servita durante il periodo natalizio, in particolare a Barcellona e nelle regioni circostanti. Questa zuppa è chiamata così a causa della sua caratteristica pasta a forma di lumaca, chiamata "galets", che può contenere un ripieno di carne

Piatto tradizionale della cucina italiana, la sua origine risale al periodo rinascimentale, quando la cucina italiana stava prendendo forma per diventare una delle cucine più influenti al mondo. Il termine "fricandò" deriva dal francese fricassée, che significa "mescolare". La ricetta ha subito diverse evoluzioni nel corso dei secoli e ha assunto molte varianti regionali in Italia

Fricandó *di vitello*

FACILE | 1 ORA E 35 MIN | 20 MIN | 1 ORA 15 MIN

ingredienti per 4 persone

fesa di vitello **1 kg**
funghi pioppini **250 g**
cipolla **1**
aglio **1 spicchio**
carote **2**
sedano **1 costa**
vino rosso **200 ml**
brodo vegetale **300 ml**
chiodi di garofano **4**
cannella in polvere **1 pizzico**
noce moscata in polvere **1 pizzico**
alloro **2 foglie**
burro q.b.
olio E.V.O. **80 ml**
sale
pepe nero

Scaldate l'olio in un tegame, sistemate la carne e fatela rosolare su tutti i lati, poi sfumatela con il vino rosso, lasciandolo evaporare completamente e mettetela da parte.

Nello stesso tegame fate soffriggere la cipolla tritata e lo spicchio d'aglio con un filo d'olio.

Unite le altre verdure lavate, mondate e ridotte a dadini e le foglie di alloro.

Profumate con le spezie, mescolate e adagiate nuovamente la carne nel tegame.

Versate il brodo vegetale e fate cuocere per almeno 1 ora.

Una volta cotto, togliete l'arrosto dal tegame, avvolgetelo in un foglio di alluminio e fatelo riposare.

Nel mentre, frullate il fondo di cottura, aggiungetele il burro e mescolate fino a ottenere una salsa liscia e omogenea.

Pulite i funghi pioppini e fateli saltare in padella con aglio, olio, sale e pepe per 15 minuti.

Tagliate l'arrosto a fette e servitelo con salsa di fondo di cottura e i funghi pioppini.

Funghi al forno ripieni *di formaggio ed erbe aromatiche*

ingredienti per 4 persone

funghi prataioli/champignon **200 g**
formaggio spalmabile
tipo robiola **130 g**
cipolla piccola **1**
maggiorana
timo
salvia
succo di limone
olio E.V.O.
sale
pepe

Pulite accuratamente i funghi con un panno umido, eliminate il gambo e disponeteli su di una teglia da forno oliata.

Fate appassire la cipolla tritata in una padella con un filo d'olio, aggiungete un pochino di acqua e stufate per qualche minuto. Passate la cipolla con un colino, mettetela in una ciotola e unite il formaggio spalmabile.

Tritate 2 cucchiai di erbe aromatiche, aggiungetele al composto cremoso insieme a un cucchiaio di limone e mescolate il tutto. Aggiustate di sale e pepe.

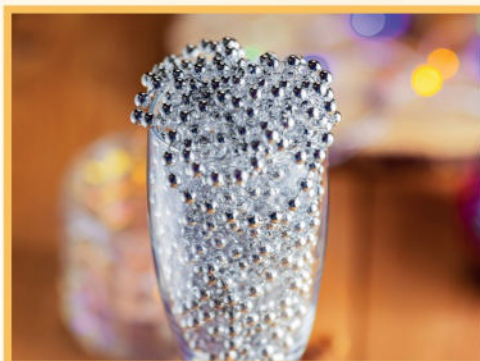
Riempite i funghi con il ripieno ottenuto e infornate in forno già caldo a 180°C per circa 20 minuti.

Controllate che il formaggio sia sciolto, sfornate e attendete qualche minuto prima di servire.

Bicchieri

Pieni o vuoti? Spumeggianti o lisci? Anche i calici sono protagonisti della tavola delle feste!

DECORATIVI

Apparecchiate la tavola riempiendo i bicchieri con decorazioni natalizie, secondo il vostro stile.

CON DRINKS

Non servono doti da barman per realizzare cocktail festivi raffinati, basta un bicchiere di spumante decorato con elementi di festa!

Menu 15

primo | secondo | contorno

Pasta gratinata al forno
con broccoli e gamberi

ingredienti per 4 persone

pasta formato sedani **320 g**
broccoli **300 g**
gamberi **500 g**
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **250 g**
vino bianco secco **1 bicchiere**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
aglio **1 spicchio**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Lavate e mondate i broccoli, ricavate le cimette e sbollentatele in abbondante acqua salata per circa 8-10 minuti.

Nel mentre, pulite i gamberi eliminando le teste, i gusci e il filo nero dell'intestino, poi teneteli da parte.

Estraete i broccoli con l'aiuto di una schiumarola, riportate l'acqua a ebollizione, lessate la pasta secondo le indicazioni riportate sulla confezione e scolatela al dente.

Fate soffriggere lo spicchio d'aglio in una padella con un giro d'olio, aggiungete i gamberi e fateli saltare per due minuti a fiamma viva.

Unite i broccoli, regolate di sale e pepe, sfumate con il vino bianco e amalgamate la pasta con il condimento.

Cospargete il fondo di una pirofila con un paio di cucchiai di besciamella, aggiungete la pasta condita e copritela con abbondante besciamella.

Spolverate la superficie con un po' di formaggio grattugiato.

Infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 190°C per 15 minuti, poi azionate il grill a 220°C per 5 minuti, così da ottenere una croccante gratinatura.

Sfornate e lasciate riposare qualche minuto prima di portare in tavola.

Filetto di merluzzo
con salsa allo zafferano

ingredienti per 4 persone

filetto di merluzzo **800 g**
scalogno **1**
aglio **1 spicchio**
vino bianco secco q.b.
brodo di pesce **150 ml**
zafferano in polvere **1 bustina**
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Tagliate lo scalogno a rondelle sottili e fatelo imbiondire in una padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio a fettine.

Sfumate con il vino bianco, poi versate il brodo di pesce e lasciate cuocere a fuoco lento per 5 minuti.

Sistemate i filetti di merluzzo, lasciateli insaporire e poi proseguite la cottura per altri 5-6 minuti.

Prelevateli delicatamente, salateli e pepateli a piacere, e metteteli al caldo nel forno a 80°C.

Aggiungete lo zafferano in polvere nel fondo di cottura caldo e mescolatelo bene.

Versate la salsa ottenuta nei piatti da portata, aggiungete i filetti di merluzzo e completate con foglie di prezzemolo fresco.

Insalata di cavolo rosso
con mele e noci pecan

FACILE | 15 MIN | 15 MIN | 0 MIN

ingredienti per 4 persone

per l'insalata
cavolo rosso **500 g**
mele rosse **2**
noci pecan **15-20**
coriandolo fresco q.b.

per la vinaigrette
aceto di mele **25 ml**
olio E.V.O. **50 ml**
miele **1 cucchiaio**
sale ½ **cucchiaino**
pepe

Emulsionate l'aceto di mele con l'olio, il miele, il sale e una macinata di pepe.

Tostate le noci pecan in una padella e tenetele da parte.

Affettate finemente il cavolo rosso lavato e mondato e tagliate le mele a fettine sottili.

Trasferite il cavolo rosso e le mele in una ciotola, aggiungete le noci pecan e foglioline di coriandolo.

Condite con la vinaigrette e servite.

Menu 16

secondo | contorno | dolce

Shepherd's pie

ingredienti per 4 persone

patate **1 kg**
fagioli precotti **400 g**
pomodori pelati **350 g**
concentrato di pomodoro **3 cucchiai**
peperoni rossi **250 g**
piselli **200 g**
funghi champignon **200 g**
cipollotti **2**
sedano **1 costa**
carote **3**
acqua **400 ml**
erbe aromatiche
fresche a piacere q.b.
noce moscata q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero
rametti di rosmarino (opzionale)
grani di pepe (opzionale)

Pelate le patate e fatele cuocere in abbondante acqua leggermente salata per 30 minuti.

Nel mentre, tritate finemente i cipollotti, le carote e il sedano, e teneteli da parte.

Lavate e mondate i pomodori e i peperoni, eliminando i semi e filamenti interni, poi tagliateli in tocchetti. Pulite i funghi e tagliateli a fettine.

Fate rosolare il trito di verdure in una casseruola con un filo d'olio; quindi, aggiungete i peperoni, i funghi e i pomodori pelati, mescolate con cura.

Versate l'acqua, salate, pepate e unite anche i fagioli scolati e sciacquati e i piselli. Coprite con il coperchio e fate cuocere per 20 minuti.

Scolate le patate, schiacciatele direttamente all'interno di una ciotola e conditele con olio, sale e noce moscata.

Insaporite il composto di fagioli e verdure con le erbe aromatiche fresche tritate e trasferitelo all'interno di una pirofila.

Distribuite sopra la purea di patate, potete aiutarvi con un cucchiaio oppure con una *sac à poche*, per ottenere una superficie decorata.

Completate con un giro d'olio e infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 220°C per circa 30 minuti.

Sfornate, lasciate intiepidire e poi portate in tavola, decorando a piacere con rametti di rosmarino e grani di pepe.

Verza *e funghi stufati*

ingredienti per 4 persone

cavolo verza **1 kg**
funghi **300 g**
cipolla **1**
olio E.V.O.
prugne secche (opzionali)
sale
pepe

Lavate e sfogliate il cavolo verza eliminando il torsolo e riducendo le coste esterne più dure.

Lessate le foglie in acqua bollente, leggermente salata, per 5 minuti quindi sgocciolatele, strizzatele e tritatele al coltello riducendole in striscioline. Pulite e affettate i funghi.

In una grande padella scaldate l'olio, fatevi dorare la cipolla tritata finemente.

Quando sarà imbiondita la cipolla unite le verze, i funghi (e le prugne secche denocciolate se vi piace), regolate di sale e pepe e fate rosolare a fuoco vivo per 5 minuti.

Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, poi continuate a cuocere le verdure per 30 minuti con il coperchio semiaperto a fuoco lento.

Mele
caramellate

ingredienti per 4 mele caramellate

mele rosse bio mature ma sode **4**
zucchero **100 g**
acqua **1 bicchiere**
colorante alimentare rosso in polvere o in gel q.b.
cannella in polvere q.b.
miele di acacia **40 g**
estratto di vaniglia **1 cucchiaino**

Lavate bene le mele, asciugatele mantenendo la buccia.

Eliminate il picciolo senza romperlo, infilate in ogni mela, al suo posto, uno stecco di legno.

Versate lo zucchero, l'acqua, il miele, il colorante alimentare e la cannella, fate sciogliere a fuoco medio e mescolate con attenzione.

Immergete le mele nel caramello, a fuoco spento, tenendole per lo stecco, girandole e rigirandole in modo che si colorino su tutta la superficie.

Posizionate le mele su una griglia sopra un foglio di carta forno, fino a quando il caramello sarà solidificato.

Potete aggiungere, sopra il caramello, mompariglia di zucchero, cocco rapè, lamelle di mandorle tritate grossolanamente e utilizzare al posto degli stecchi di legno cannucce a forma di candy cane

Menu 17

antipasto | contorno | dolce

Pâté
di salmone

ingredienti per 4 persone

salmone **300 g**
robiola **150 g**
capperi **1 cucchiaino**
pane in cassetta integrale **4 fette**
salmone affumicato **2 fette**
sale
pepe

Fate cuocere il salmone a vapore per circa 15 minuti, spegnete, eliminate la pelle e condite leggermente con sale e pepe.

Trasferite il salmone nel frullatore, unite la robiola con una parte di capperi (dopo averli sciacquati e tamponati) e frullate fino a ottenere una consistenza omogenea.

Lasciate il pâté in frigoriffero qualche ora per assestarsi.

Prendete il pane a fette e utilizzando una formina, tagliatelo a forma di stella.

Tostate le stelline di pane. Distribuite un po' di patè di salmone fino a ricoprire la formina e livellate bene (potete aiutarvi con la formina per ricreare la stella, premendo la formina ed estraendola con delicatezza).

Tagliate anche le fette di salmone affumicato. Con l'aiuto di uno stuzzicadenti adagiate il salmone sul pâté.

Servite guarnendo con pepe in grani e fiocchi di sale grosso, a piacere.

Verdure arrosto *con hummus*

FACILE
50 MIN
20 MIN
30 MIN
ingredienti per 4 persone

barbabietola fresca **400 g**
carota **4**
zucca **400 g**
cipolla rossa **2**
patata **1**
funghi champignon **300 g**
ceci precotti **500 g**
yogurt naturale **200 g**
prezzemolo
cumino
zenzero
olio E.V.O.
sale
pepe

Mondate tutte le verdure e lavatele per bene. Tagliate le verdure in spicchi grandi e adagiatele su una teglia rivestita con carta da forno. Condite con olio, sale, pepe e cuocete in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.

Sciacquate i legumi e poneteli nel mixer. Aggiungete lo yogurt, 1/2 cucchiaino di cumino, una spolverata di zenzero, sale, pepe, un filo di olio e frullate fino a ottenere una crema densa e liscia.

Sfornate le verdure, disponetele su un piatto da portata, cospargete con prezzemolo fresco tritato e servite con l'hummus di ceci, guarnendolo a piacere con pinoli tostati e una spolverata di paprica.

Crêpes
senza glutine

ingredienti per 2 alberi (6 crêpes)

per le crêpes

albume **100 g**
latte fresco intero **150 g**
farina di castagne **90 g**
amido di mais **1 cucchiaio**
zucchero **3 cucchiai**
olio di semi di girasole
4 cucchiai + q.b.
confettura ai frutti rossi q.b.
topping al cioccolato q.b.

per il ripieno

ricotta fresca vaccina **120 g**
zucchero a velo **3 cucchiai**

Mettete le farine e lo zucchero in una ciotola e mescolate con una frusta versando il latte a filo, fino a ottenere un composto liscio.

Sbattete l'albume a parte e unitelo alla pastella. Coprite e lasciare in frigorifero per 30 minuti.

Scaldate e oleate leggermente una padella antiaderente del diametro di circa 20 cm.

Mescolate nuovamente il composto e iniziate a cuocere le crêpes versando un mestolo alla volta.

Cuocetele un minuto per lato, girandole con una spatola, impilatele su un piatto.

Mescolate con una forchetta ricotta e zucchero a velo.

Versate un cucchiaio di cremina su ogni crêpe e chiudetele a "triangolo", decorate con piccoli puntini di confettura e topping al cioccolato.

Tovaglioli

Seguite la nostra decorazione *step by step* per realizzare simpatici tovaglioli a forma di albero di Natale.

Prendete il tovagliolo piegato in 4 parti e poggiatelo sul piatto.
Sollevate il lembo inferiore e portatelo a toccare il suo opposto.
Ripetete l'operazione fino a ottenere le pieghe della figura numero 3.

Mettete una mano sulle pieghe per tenerle bene ferme e, con l'altra mano, girate il tovagliolo su sé stesso in modo da avere le pieghe appoggiate al piatto. Sollevate i lembi esterni (prima il destro e poi il sinistro per ottenere un cono come nella figura 6).

Girate nuovamente il tovagliolo in modo che i due lembi esterni ora combacianti siano appoggiati dalla parte del piatto e girate il tutto per avere le punta dell'albero rivolta verso l'alto. Infilate le punte di ogni singola piega sotto la piega sovrastante come nella figura numero 8. Ottenuta la forma corrispondente all'immagine numero 9, completate l'albero con il tronco (cannella) e la punta (anice stellato).

Menu 18

antipasto | primo | dolce

Capesante gratinate
alla curcuma

ingredienti per 12 pezzi

capesante pulite con conchiglia **12**
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **150 g**
curcuma **1 cucchiaino**
burro q.b.
gruyére grattugiato **3 cucchiai** (o Parmigiano Reggiano)
carota **1**
cipolla **1**
acqua **1 lt**
vino bianco secco **1 bicchiere**
sale
pepe bianco

Lavate con attenzione le capesante. Portate a ebollizione l'acqua con la carota e la cipolla pulite e tagliate in pezzetti, il vino bianco, un pizzico di sale e di pepe.

Scottate le capesante nell'acqua aromatizzata per qualche minuto, scolatele e asciugatele.

Mescolate la besciamella con la curcuma utilizzando un frullatore a immersione.

Dividete le noci (la parte bianca) dai coralli (la parte rossa) delle capesante scottate e affettate questi ultimi.

Disponete 12 conchiglie su una teglia rivestita con carta forno.

Versate un cucchiaino di besciamella alla curcuma in ogni conchiglia, disponetevi al centro una noce di capesante, qualche corallo tritato e coprite con un altro cucchiaino di besciamella, cospargete con il formaggio grattugiato, un pizzico di sale e pepe e, a piacere, qualche fiocchetto di burro.

Cuocete le conchiglie sotto grill del forno (250°C) per pochi minuti, fino al formarsi di una crosticina.

Vellutata
di barbabietola

ingredienti per 4 persone

barbabietole precotte **800 g**
cipolla rossa **1**
latte di cocco **200 ml**
brodo vegetale q.b.
peperoncino q.b.
zenzero fresco q.b.
lime **1**
olio E.V.O.
sale
pepe nero
rucola per decorare

Tagliate le barbabietole a cubetti e mettetele da parte.

Tritate finemente la cipolla e fatela rosolare in una casseruola con un filo d'olio.

Unite le barbabietole, sfumate con il succo di lime, coprite con il latte di cocco e il brodo vegetale.

Mescolate e fate cuocere per 25 minuti, quindi insaporite con le spezie e poi frullate con un frullatore a immersione per ottenere un composto liscio e cremoso.

Regolate di sale e pepe a piacere. Completate con foglioline di rucola e gocce di olio a crudo.

Cupcake *pupazzo di neve*

ingredienti per 8 cupcake

per le basi tortina

farina 00 **110 g**
crema spalmabile al cocco **80 g**
zucchero **70 g**
uovo **1**
latte intero **80 g**
yogurt al cocco **40 g**
olio di semi di girasole **50 g**
lievito per dolci vanigliato **1 cucchiaino**
burro q.b.
sale **1 pizzico**

per la copertura

burro a temperatura ambiente **65 g**
zucchero a velo **110 g**
panna fresca da montare **1 cucchiaio**
marshmallows **4**
zuccherini q.b.
topping al cioccolato q.b.
cocco rapè q.b. (facoltativo)

Per le basi

Lavorate l'uovo con lo zucchero, aggiungete l'olio, lo yogurt e il latte, mescolando bene con una frusta a mano.

Mescolate a parte la farina, il sale e il lievito setacciati.

Unite i due composti e aggiungete anche la crema al cocco leggermente intiepidita.

Mescolate velocemente con la frusta a mano e versate il composto nei pirottini da cupcake leggermente imburrati fino a 2/3 dell'altezza.

Cuocete le tortine in forno preriscaldato, ventilato, a 170°C per circa 20 minuti, sfornatele e lasciatele raffreddare completamente.

Per la copertura

Lavorate il burro con le fruste elettriche, aggiungete lo zucchero a velo setacciato e la panna.

Continuate a montare il composto fino a farlo diventare gonfio e spumoso (per una consistenza più soda aggiungete altro zucchero a velo e un cucchiaio di cocco rapè), mettetelo in una *sac à poche* con beccuccio liscio.

Dividete i marshamallow a metà e disegnatevi gli occhi con il topping al cioccolato, aiutandovi con uno stuzzicadenti, per il naso utilizzate uno zuccherino da attaccare con una puntina di topping.

Riprendete le tortine e decoratele con il frosting a creare il "corpo" del pupazzo di neve, posizionatevi il marshaallow-testa e terminate di decorare con zuccherini e topping al cioccolato.

la variante: di base

Sostituite la crema al cocco con una spalmabile al pistacchio o al cioccolato e nocciole

Menu 19

antipasto | secondo | dolce

Flan di zucca
e carote

ingredienti per 4 persone

carote **250 g**
zucca **250 g**
uova **2**
Parmigiano Reggiano grattugiato **50 g**
Pecorino **50 g**
porro **1**
timo q.b.
sale
noce moscata q.b.
zenzero q.b.
olio E.V.O.

Sbucciate la zucca, tagliatela a cubetti.

Pelate le carote, eliminate le estremità, tagliatele a tocchetti.

Mondate il porro eliminando la parte finale più dura bianca e quella all'estremità verde. Tagliate il resto del porro a rondelle e sciacquate per eliminare la terra. Asciugate le rondelle tamponando il porro con un panno asciutto.

Scaldate in una casseruola un filo d'olio e fate appassire il porro.

Aggiungete zucca e carote e fatele rosolare a fiamma vivace. Sfumate con acqua o brodo e fate cuocere per circa 15 minuti, fino a quando le verdure saranno cotte e morbide.

Spegnete il fuoco, fate intiepidire le verdure e frullatele insieme a uova, formaggi grattugiati, un pizzico di noce moscata e una grattugiata di zenzero fresco.

Regolate il composto di sale, poi versatelo negli appositi stampini precedentemente oliati e cuocete in forno caldo a 170°C per 40 minuti.

Sfornate e servite i flan di carote e zucca profumando con timo fresco.

la variante:
con crema di formaggio
Preparate a parte una crema al formaggio: sciogliete in un pentolino una noce di burro, aggiungete il gorgonzola tagliato a cubetti e un filo di panna. Mescolate, aggiungendo panna al bisogno, fino a ottenere una crema omogenea e morbida ma non troppo liquida da versare sui flan per un antipasto caldo e avvolgente.

Fettine di anatra affumicata
con tortini di polenta

FACILE
55 MIN + 12 ORE MARINATURA
25 MIN
30 MIN

ingredienti per 4 persone

petto di anatra **800 g**
polenta rapida **400 g**
acqua **1,5 l**
pomodorini ciliegino sott'olio q.b.
aceto di vino bianco ½ **bicchiere**
spinaci **150 g**
aglio **1 spicchio**
burro q.b.
germogli q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Prendete il petto di anatra e praticate delle incisioni trasversali sulla pelle, poi mettetelo in una ciotola con olio, aceto e grani di pepe.

Coprite con la pellicola trasparente alimentare, trasferite in frigorifero e lasciate marinare per 12 ore.

Nel frattempo, portate a ebollizione 1,5 l di acqua, salatela e versate a pioggia la farina di mais, mescolando energicamente per evitare la formazione di grumi.

Cuocete la polenta secondo le indicazioni e trasferitela negli stampini monoporzione e lasciatela raffreddare completamente.

Estraete la carne dalla marinata e fatela cuocere sulla griglia ben calda per 10 minuti dal lato della pelle, poi giratela e proseguite la cottura per altri 5 minuti, tenete da parte in caldo. Regolate di sale e pepe.

Lavate e mondate gli spinaci e fateli stufare in padella con burro, aglio, sale e pepe.

Servite il petto di anatra tagliato a fette con i tortini di polenta e spinaci, pomodorini ciliegino sott'olio e germogli a piacere.

Dolci tradizionali italiani, tipici del periodo natalizio, sono biscotti duri a base di pasta frolla, aromatizzati con ingredienti come il miele, il vino cotto, le spezie (spesso cannella e chiodi di garofano) e talvolta cioccolato o cacao. La forma dei mostaccioli può variare a seconda delle regioni italiane e delle tradizioni locali. In alcune zone, sono a forma di piccoli rettangoli o rombi, mentre in altre possono apparire come piccole ciambelline o bastoncini. Solitamente, i mostaccioli vengono tagliati a pezzi dopo la cottura e spesso vengono glassati con zucchero a velo o glassa di zucchero per renderli più decorativi e conferire loro una superficie lucida

Mostaccioli

ingredienti per circa 40 pezzi

farina 00 **500 g** + q.b.
olio E.V.O **50 g**
zucchero **250 g**
mandorle tostate e tritate **250 g**
vincotto **150 g** (o melassa di zucchero di canna)
mix chiodi di garofano, pepe nero, cannella in polvere q.b.
cacao amaro **1 cucchiaino**
scorza di arancia e limone **1**
ammoniaca per dolci **1 cucchiaio raso** (o **2 cucchiaini** di lievito per dolci)

per la glassa al cioccolato

zucchero **100 g**
cioccolato fondente **70 g**
acqua **50 g**

Impastate le mandorle con la farina, lo zucchero, le spezie, l'olio, la scorza grattugiata degli agrumi, l'ammoniaca per dolci, il cacao ottenendo un impasto molto morbido, unite quindi il vincotto, terminate di impastare su un piano di lavoro infarinato.

Formate un cilindro con l'impasto, appiattendolo leggermente in superficie, tagliate con tagli obliqui tanti pezzi della lunghezza di 5-6 cm, posizionateli su sue teglie rivestite con carta forno.

Cuocete i biscotti in forno preriscaldato, ventilato, a 180°C per circa 15 minuti, sfornateli e fateli completamente raffreddare.

Spezzettate il cioccolato e scioglietelo in un pentolino a fuoco basso con l'acqua, aggiungete lo zucchero e portate lentamente a ebollizione, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno fino a ottenere una consistenza che "fila", togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Spennellate i mostaccioli appena usciti dal forno con la glassa al cioccolato, fatela solidificare.

Menu 20

primo | secondo | dolce

Lasagne di crespelle agli spinaci
con ripieno di carne e besciamella

ingredienti per 4-6 persone

per le crêpes agli spinaci
uova **3**
farina **200 g**
latte **500 ml**
spinaci lessati **150 g**
sale **1 cucchiaino**
burro q.b.

per il ragù
cipolla **1**
carota **1**
sedano **1 costa**
macinato misto **800 g**
passata di pomodoro **1 l**
concentrato di pomodoro **2 cucchiai**
vino bianco secco **1 bicchiere**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
burro q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

per completare
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **500 ml**

Per il ragù
Scaldate in una pentola capiente l'olio con il burro, aggiungete la cipolla, il sedano e la carota tritati, e fateli soffriggere per un paio di minuti, poi aggiungete la carne macinata. Rosolate la carne a fiamma alta mescolando continuamente, sfumate con il vino bianco, lasciatelo evaporare e regolate di sale e pepe.

Unite la passata di pomodoro e i cucchiai di concentrato di pomodoro, mescolate, portate a bollore, coprite con il coperchio e cuocete per almeno 1 ora a fuoco lento.

Per le crêpes agli spinaci
Frullate gli spinaci con il latte e teneteli da parte. Rompete le uova in una ciotola, salatele, sbattetele con una forchetta e poi incorporate il composto di spinaci, amalgamate e infine, unite la farina setacciata. Quando avrete ottenuto una pastella liscia e priva di grumi, copritela con la pellicola trasparente alimentare e fatela riposare per 30 minuti.

Scaldate una padella da 16-18 cm di diametro, ungete la base con una noce di burro e poi versate un mestolo di pastella alla volta, distribuendolo in maniera uniforme.

Cuocete per 2 minuti, girate e proseguite la cottura sull'altro lato per 1 minuto. Continuate fino a terminare tutta la pastella e impilate le crêpes pronte una sull'altra.

Mettete sul fondo di una teglia rotonda un po' di besciamella, coprite con le crêpes, aggiungete il ragù, uno strato di besciamella e insaporite con un po' di formaggio grattugiato. Ripetete questi passaggi alternando gli ingredienti fino a terminate con uno strato di crêpes. Infornate nel forno preriscaldato in modalità statica a 180°C e cuocete per 30 minuti. Sfornate, lasciate intiepidire, portate in tavola e servite.

Quadrotti di merluzzo *con patate dolci e olio alla senape*

ingredienti per 4 persone

filetti merluzzo **800 g**
patate dolci **1 kg**
cipolla **1**
limone **1**
senape **2 cucchiaini**
brodo vegetale **250 ml**
olio E.V.O. **150 ml** + q.b.
sale
pepe nero

Lessate le patate dolci in abbondante acqua per circa 30 minuti, scolatele, passatele nello schiacciapatate e amalgamate il composto con il brodo vegetale, l'olio e la cipolla tritata e fatta rosolare in precedenza, fino a ottenere la consistenza desiderata. **Preparate** un'emulsione con succo di limone filtrato, senape, olio, sale e pepe.

Tagliate i filetti di merluzzo in quadrati e fateli cuocere in una padella con un filo d'olio da entrambi i lati, fino a quando la superficie sarà dorata e leggermente croccante.

Servite i filetti di merluzzo sull'emulsione e la purea di patate dolci.

Zuppa inglese
con ciliegie sciroppate e candite

ingredienti per 4 persone

savoiardi al cioccolato o classici q.b.
crema pasticciera **300 g**
cacao amaro in polvere **30 g**
(non zuccherato)
zucchero **4 cucchiai**
panna fresca da montare
(ben fredda) **70 ml**
alchermes **2 cucchiai**
acqua **5 cucchiai**
latte tiepido **1 cucchiaio**
ciliegie candite e sciroppate q.b.

Portate a ebollizione lo zucchero con l'alchermes e l'acqua finchè lo zucchero si sarà sciolto, toglietelo dal fuoco e fatelo raffreddare.

Dividete la crema in due ciotole: in una aggiungete la panna montata a neve ben ferma (anch'essa fredda, con movimenti delicati, dall'alto verso il basso), nell'altra il cacao amaro ben setacciato e il latte, mescolando bene con una frusta per ottenere una crema senza grumi.

Immergete i savoiardi velocemente nella bagna da entrambi i lati, in modo da non inzupparli troppo.

Posizionate in una pirofila uno strato di savoiardi, aggiungete uno strato di crema al cacao. Continuate con altri savoiardi, crema chiara e procedete così fino al termine degli ingredienti.

Lasciate raffreddare la zuppa in frigorifero almeno quattro ore, meglio una notte, coperta con pellicola trasparente.

Guarnite a piacere, anche gli strati, con ciliegie sciroppate e candite.

di **Maison Lizia**
maisonlizia

Maison Lizia è lo pseudonimo utilizzato da mamma e figlia per condividere su Instagram ricette, trucchi e consigli di una cucina semplice ma anche raffinata

www.maisonlizia.com

Ci vediamo per cena

Un invito a cena diventa l' occasione perfetta per vivere a pieno la bellezza del periodo natalizio con le persone più care e un menu che si può preparare in anticipo, per poi prendersi una pausa dalla frenesia quotidiana e gustarsi la serata.

Cartellate salate
con alici marinate e salsa verde

ingredienti per 4 persone

per le cartellate
farina 00 **550 g**
olio E.V.O. **100 ml**
sale **5 g**
cannella q.b.
vino bianco secco q.b.

per la salsa verde
prezzemolo **200 g**
filetti di alici sott'olio **5**
olio E.V.O. q.b.
limone bio **1**
pepe

per le alici
alici **250 g**
aceto di vino bianco **30 ml**
vino bianco **30 ml**
succo di limone q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe

per guarnire
pomodorini sott'olio **4**
robiola **50 g**
limone bio **1**
prezzemolo q.b.

Cominciate a pulire le alici eliminando la testa, tagliandole a metà ed eliminando le interiora e le lische, lavate i filetti ottenuti, tamponateli e adagiateli su un vassoio.

Preparare un emulsione con aceto, succo di limone, vino bianco, olio, sale e pepe. Versate l'emulsione ottenuta sui filetti di alici, coprite con la pellicola trasparente e ponete in frigorifero per almeno 3 ore a marinare.

Su una spianatoia setacciate la farina, realizzate la fontana al centro, mettete il sale e profumare a piacere con la cannella.

Aggiungete a filo l'olio e cominciate a impastare.

Versate poco per volta il vino bianco e lavorate fino a ottenere un impasto liscio, sodo ed elastico. Fate riposare per mezz'ora.

Stendete l'impasto in una sfoglia sottile (1/2 mm), tagliate delle strisce (larghe 3 cm e lunghe 20 cm). Ripiegate le strisce su sé stesse e pizzicate al centro ogni 2 cm. Avvolgete le strisce pizzicate su sé stesse per creare una rosa.

Adagiate le cartellate una accanto all'altra su una teglia e infornate per 20 minuti a 200°C

Nel frattempo preparate la salsa tritando il prezzemolo con la scorza di limone grattugiata, i filetti di alici e aggiungendo l'olio a filo fino ad ottenere una salsa omogenea.

Tagliate a listarelle i pomodori sott'olio. Prendete le alici, scolatele dalla loro marinata, adagiatele su un piatto e condite con un filo d'olio.

Con la salsa ottenuta farcite le cartellate, al centro di ciascuna mettete una punta di robiola, adagiate un filetto di alice, una listarella di pomodoro e guarnite con una grattugiata di scorza di limone e una fogliolina di prezzemolo.

Lasagne
con porri e crescenza

ingredienti per 4 persone

pasta fresca all'uovo per lasagne **500 g**
carne macinata di vitello **250 g**
carne macinata di maiale **250 g**
cipolla **1**
costa di sedano **1**
carota **1**
vino bianco secco **1 bicchiere**
brodo vegetale **200 ml**
latte **200 ml**
crescenza **400 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **100 g**
porri **2**
burro **50 g**
nove moscata grattugiata q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe

Tritate la carota, il sedano e la cipolla e stufateli in una casseruola per 2-3 minuti con un filo d'olio.

Unite i due tipi di carne e rosolate per 5 minuti, sfumate con il vino bianco, regolate di sale e pepe, coprite con il brodo e cuocete a fuoco lento per 40 minuti.

Pulite i porri, eliminate la radice e la parte verde, tagliateli in 4 nel senso della lunghezza e scottateli in acqua bollente salata per 5 minuti.

Scottate poche sfoglie di pasta alla volta in acqua bollente salata, scolatele e stendetele su carta forno.

Frullate la crescenza con il latte, metà del formaggio, un pizzico di sale, una grattugiata di pepe e una di noce moscata.

Imburrate una pirofila rettangolare con poco burro. Stendete un velo di crema di crescenza e proseguite con strati di pasta, ragù bianco e porri fino a esaurimento degli ingredienti.

Ultimate spolverizzando la superficie con l'altra metà del formaggio e con fiocchetti di burro. Infornate a 180°C per 40 minuti.

Mousse di ricotta
con fichi secchi al rum e noci

FACILE

ingredienti per 4 persone

per la base

amaretti **100 g**
gherigli di noci **50 g**

per la mousse

ricotta **300 g**
panna **150 ml**
miele **1 cucchiaio**
limone bio **1**

per i fichi al rum

fichi secchi **15**
rum **80 ml**
cacao **1 cucchiaio**

Mettete i fichi secchi in una ciotola, ricopriteli con il cacao e il rum, mescolate per ricoprirli uniformemente e metteteli a macerare in frigorifero coperti con un foglio di pellicola trasparente per 12 ore.

Quando i fichi si saranno aromatizzati, metteteli su un tagliere e tagliatene 5 a dadini molto piccoli.

Frullate gli amaretti con le noci e suddividete le briciole in 4 bicchieri.

Montate con le fruste elettriche la ricotta con la panna, profumate con il miele e con la scorza grattugiata del limone.

Unite delicatamente alla mousse i pezzettini di fichi secchi.

Usate la mousse ottenuta per riempire i 4 bicchieri.

Servite la mousse guarnendola con un filo di miele, una grattugiata di buccia di limone e accompagnata dai fichi secchi al rum lasciati interi.

Posate

Cucchiaio, forchetta e coltello: strumenti funzionali che sulla tavola delle feste possono essere pretesto per una decorazione in più, un segnaposto per gli ospiti, un dettaglio decorativo coordinato allo stile della tavola.

ROSSO NATALE

Le posate vanno dentro al tovagliolo chiuso da frutti rossi.

RUSTICO

Bastano un nastro di juta e una pigna per un porta posate da tavola rustico ma anche originale.

DESIGN CONTEMPORANEO

Posate dorate ma dallo stile contemporaneo e casual, e portatovagliolo di vimini intrecciato: due elementi "senza stagione" che abbinati a un biscotto di pan di zenzero e a un nastrino natalizio, diventano tematici.

PREZIOSO

Velluto e pizzo, una coppia di stile che a Natale rende la tavola ancora più preziosa.

XMAS IN WONDERLAND

Dettagli da fiaba, stelline e palline trasparenti, con un ramoscello di abete innevato, creano un'atmosfera natalizia da sogno.

Menu 22

antipasto | secondo | contorno

Christmas *croquetas*

ingredienti per 4-6 persone

burro **50 g**
farina **50 g**
latte **500 ml**
prosciutto cotto **150 g**
sale
pepe
noce moscata (facoltativo)
pangrattato
uova
olio per friggere

Iniziate preparando la besciamella: fate sciogliere il burro in una pentola a fuoco medio-basso, aggiungete la farina e mescolate bene per creare un *roux*, cuocete il *roux* per un paio di minuti, mescolando continuamente e aggiungendo gradualmente il latte, continuando a mescolare per evitare la formazione di grumi.

Continuate a cuocere fino a quando la besciamella si sarà addensata e avrà una consistenza liscia.

Aggiungete il prosciutto cotto tritato alla besciamella e mescolate bene. Aggiustate di sale, pepe e noce moscata secondo i gusti.

Versate il composto in una teglia e livellatela. Coprite con la pellicola trasparente a contatto con la superficie per evitare che si formi una crosta. Lasciate raffreddare completamente e mettete in frigorifero per almeno 2 ore (meglio se tutta la notte).

Dopo che la miscela si è raffreddata e solidificata, preparate tre ciotole separate: una con il pangrattato, una con le uova sbattute e una con un po' di farina.

Prendete cucchiai di composto dalla teglia e formate delle crocchette con le mani. Passate ogni crocchetta nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, facendo aderire bene il pangrattato su tutti i lati.

Scaldate abbondante olio in una padella a bordi alti a fuoco medio-alto. Una volta che l'olio è caldo, friggete le crocchette fino a quando sono dorate e croccanti, circa 2-3 minuti per lato.

Scolatele su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servite le *croquetas* calde e gustatele come antipasto o contorno.

Le *croquetas* sono un piatto tradizionale originario della cucina spagnola, popolari in molte altre parti del mondo. Si tratta di piccole crocchette composte da una miscela di ingredienti come carne, pesce, verdure o patate, legati insieme da una pastella o da una base di besciamella. Questo composto viene modellato in piccole forme, impanato e quindi fritto

Ciambella di carne *in gelatina*

ingredienti per 6-8 persone

carne di vitello (polpa o cappello del prete) **800 g**
sedano **1 costa**
carote **2**
cipolla **1**
erbe aromatiche fresche q.b.
colla di pesce **6 g**
limone **1**
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Mettete la carne di vitello, la cipolla in pezzi, la carota a rondelle e la costa di sedano in una pentola.

Coprite completamente con l'acqua e portate a ebollizione, salate e, dal momento del bollore, cuocete per almeno 2 ore.

Una volta cotta, estraetela e lasciatela intiepidire, poi sfilacciatela con le mani, conditela con olio, sale e pepe e tenetela da parte.

Filtrate 300 ml di brodo e fate sciogliere all'interno la colla di pesce ammollata in acqua fredda.

Aggiungete il succo di ½ limone, mescolate, unite la carne sfilacciata e poi lasciate intiepidire a temperatura ambiente.

Mettete alla base di uno stampo per ciambella delle carote a forma di stella, versate il composto di carne e gelatina e ponete in frigorifero a rassodare per almeno 3-4 ore.

Immergete lo stampo un paio di minuti nell'acqua calda, in modo da sformarlo facilmente. Portate in tavola e servite.

Sformato
di cavolfiori e funghi

ingredienti per 4 persone

cavolfiore **1**
funghi champignon **300 g**
besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **500 ml**
panna liquida **80 ml**
tuorlo d'uovo **2**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano **100 g**
aglio **1 spicchio**
prezzemolo
olio E.V.O.
sale
pepe

Pulite il cavolfiore, riducetelo in cimette e lavatelo. Fatelo bollire per almeno 15 minuti in una pentola con acqua salata. Strofinate i funghi con un panno umido e tagliateli in fettine. Mettete a rosolare lo spicchio d'aglio in una padella con un filo d'olio. Unite i funghi e lasciate cuocere per circa 10 minuti.

A metà cottura spolverate con sale, pepe e prezzemolo tritato. Spegnete il fuoco e versate i funghi in una ciotola insieme al cavolfiore bollito e amalgamate delicatamente. Versate la panna in una terrina, aggiungete i tuorli e sbattete energicamente. Unite la besciamella, sale, pepe e mescolate. Preriscaldate il forno a 200°C.

Ungete una pirofila da forno e distribuite strati di cavolfiori e funghi, alternati con besciamella e Parmigiano Reggiano. Terminate con besciamella e prezzemolo tritato.

Cuocete in forno per 20 minuti, lasciando gratinare gli ultimi 5 minuti. Sfornate e servite.

Menu 23

antipasto | primo | contorno

Christmas *pochette*

ingredienti per 6 persone

sfoglia brik **2 fogli**
(o **4** di pasta fillo, da accoppiare con burro spennellato)
gamberi **100 g**
petto di pollo **100 g**
lonza di maiale fresca **100 g**
salsa d'ostrica **2 cucchiai** abbondanti (o salsa di soia)
scalogno piccolo **1**
aglio **1 spicchio**
erba cipollina
anacardi **30 g**
sale
pepe bianco
olio per friggere (di semi di arachidi di preferenza)

per accompagnare
salsa agrodolce o agropiccante o di soia

Bollite l'erba cipollina pochi minuti in acqua (o la parte verde dei cipollotti che poi dividerete in striscioline per i nastri di chiusura). Scolateli, fate reffreddare e asciugateli. Frullate bene il pollo con la lonza e i gamberi.

Trasferite il composto in una ciotolina e unitevi la salsa d'ostrica, lo scalogno e l'aglio tritati sottilissimi, un paio di ciufetti di erba cipollina a pezzetti piccoli, gli anacardi tritati, sale e pepe bianco.

Tagliate dei rettangoli di circa 7x10 cm e bagnateli con carta assorbente inumidita (sia la fillo che la brik sono delicatissime e si seccano facilmente quindi utilizzatene poca alla volta, tenete il resto coperto con pellicola).

Posizionate al centro di ognuno un cucchiaino di composto e arrotolatelo come un fagottino, chiudete con delicatezza con il nastrino di erba cipollina e mettetele da parte fino ad esaurimento ingredienti.

Scaldate l'olio e friggetele poche per volta, scolandole su carta assorbente. Servitele calde, accompagnate con una salsina agrodolce.

Risotto bianco
con anatra ed erbe aromatiche

ingredienti per 4 persone

riso Carnaroli **320 g**
scalogno **1**
aglio **1 spicchio**
petto d'anatra **400 g**
robiola fresca **80 g**
brodo di carne **1,5 l**
vino bianco secco q.b.
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
olio E.V.O.
burro q.b.
sale
pepe nero

Tagliate il petto d'anatra a strisce sottili e rosolatelo in una padella con l'olio, l'aglio e lo scalogno tritati per almeno 15 minuti. Se necessario, unite un po' di brodo per facilitare la cottura.

Togliete il petto d'anatra e tenetelo da parte.

Nella stessa padella unite il riso, mescolatelo e lasciatelo tostare, poi sfumatelo con il vino e portatelo a cottura, aggiungendo il brodo all'occorrenza. Salate e pepate a piacere.

Terminata la cottura, spegnete il fuoco e mantecate con la robiola fresca, il burro e un po' di formaggio grattugiato.

Lasciate intiepidire e servite il risotto con i tocchetti di petto d'anatra rosolati.

Al posto dei finocchi per un gusto più forte potete utilizzare anche i cardi, per realizzare un altro contorno natalizio della tradizione

Finocchi *alla besciamella*

ingredienti per 6-8 persone

besciamella (o besciamella fatta in casa, ricetta a pag. 8) **500 g**
finocchi **4**
emmental **400 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato **50 g**

Pulite e mondate i finocchi. Sbollentateli interi in acqua salata per una decina di minuti per farli ammorbidire.

Scolate i finocchi, tagliateli in fette di 1 cm e tamponateli per asciugarli.

Tagliate il formaggio emmental in fette non troppo spesse (meno di 1 cm) e tenete da parte.

Versate un mestolo di besciamella sul fondo di una pirofila, copritela con uno strato di finocchi, aggiungete altra besciamella, qualche fetta di emmental e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Procedete allo stesso modo fino a esaurire gli ingredienti.

Preriscaldate il forno statico a 180°C, infornate e lasciate cuocere per 30 minuti.

Alzate il forno a 200°C e azionate la modalità grill per altri 10 minuti. Servite i finocchi tiepidi.

Menu 24

primo | contorno | dolce

Ravioli di magro
con sugo di noci

ingredienti per 4-6 persone

per l'impasto
farina **300 g**
farina di semola **100 g**
uova **4**
sale

per il ripieno
bietole **700 g**
borragine **100 g**
ricotta **250 g**
uova **2**
aglio **1 spicchio**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
sale

per la salsa di noci
gherigli di noci **350 g**
aglio **1 spicchio**
pancarrè **2 fette**
latte **200 ml**
Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato q.b.
olio E.V.O. ½ bicchiere
sale

Per l'impasto

Realizzate la fontana con la farina su una spianatoia, mettete al centro le uova e il sale.

Mescolate prima con una forchetta e poi proseguite impastando a mano, fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.

Formate un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.

Per il ripieno

Sbollentate le erbette in abbondante acqua, scolatele e poi ripassatele in padella con un filo d'olio e lo spicchio d'aglio.

Tritatele e mescolatele in una ciotola con la ricotta, le uova, un pizzico di sale e il formaggio grattugiato.

Stendete la sfoglia sottile con l'aiuto di mattarello oppure con l'apposita macchinetta, aggiungete dei mucchietti di ripieno, chiudete la pasta e formate i ravioli.

Per la salsa di noci

Mettete le fette di pane in ammollo nel latte e poi strizzatele bene.

Frullate in un mixer le noci con l'aglio, aggiungete il pane, il formaggio grattugiato e l'olio. Regolate di sale.

Lessate i ravioli di magro in abbondante acqua salata per 8-10 minuti. Scolateli, conditeli con la salsa di noci e serviteli.

Cavoletti Bruxelles
con uvetta e mandorle

ingredienti per 4 persone

cavoletti di Bruxelles **700 g**
mandorle pelate **50 g**
uvetta **50 g**
olio E.V.O.
zenzero
sale
pepe

Mondate i cavoletti, lavateli per bene, sgocciolateli e tagliateli in quattro parti.

Fate ammorbidire l'uvetta in acqua calda. Tritate grossolanamente le mandorle.

Mettete i cavoletti in una ciotola, aggiungete le mandorle tritate, l'uvetta strizzata, una spolverata di zenzero, sale, pepe e un giro d'olio. Mescolate con delicatezza e ponete il composto all'interno di una teglia foderata con carta forno.

Aggiungete 1/2 bicchiere di acqua, coprite con la carta stagnola e infornate per circa 30 minuti a 180°C.

Estraete la teglia dal forno, eliminate il foglio di alluminio, quindi infornate nuovamente e cuocete ancora per altri 5 minuti azionando la funzione grill. Sfornate e servite.

Torta pan di zenzero *con frutta brinata*

ingredienti per 6-8 persone

farina 00 **200 g** + q.b.
farina integrale **40 g**
uova **3**
zucchero di canna **140 g**
olio di semi di girasole **90 g**
yogurt greco bianco intero **250 g**
latte intero **3 cucchiai**
lievito per dolci vanigliato **1 bustina**
melassa **1 cucchiaio**
(o miele di castagno)
zenzero in polvere q.b.
cannella in polvere q.b.
chiodi di garofano in polvere q.b.
noce moscata q.b.
burro q.b.
sale

per decorare

glassa all'acqua q.b.
frutta brinata

Montate le uova, con le fruste elettriche, con lo zucchero fino a ottenere un composto liscio e spumoso, aggiungete, sempre montando, la melassa e lo yogurt finchè saranno ben amalgamati, continuate con l'olio a filo.

Setacciate le farine in una ciotola a parte con il lievito, tutte le spezie e il sale e unitele, un po' alla volta, al composto cremoso, mescolando con una frusta a mano.

Versate il tutto in uno stampo (diametro 24 cm), imburrato e leggermente infarinato, e cuocete il dolce in forno ventilato preriscaldato a 170°C per circa 40 minuti. Controllate con la prova stecchino!

Fate raffreddare completamente la torta speziata su una griglia da dolci e decoratela con la glassa e la frutta brinata (anche con qualche fogliolina di rosmarino brinato per un effetto ancora più scenografico).

Frutta brinata

frutta fresca (es. uva, lamponi, more, ribes, fragole) **300 g** - albume **1** - zucchero semolato q.b.

Mondate bene la frutta, che dovrà essere ben asciutta (per maneggiare la frutta è più semplice se le lasciamo attaccato un piccolo "appiglio" che toglierete in un secondo momento es. un pezzetto di foglia o di picciolo). Passate la frutta prima nell'albume sbattuto e poi rotolatela in un piatto contenente lo zucchero semolato, posizionatela su un foglio di carta forno per farla seccare.

Glassa home made

zucchero a velo **150 g** - acqua **30 g** -succo di limone qualche goccia

Versate lo zucchero a velo in una ciotola. Mettete l'acqua in un pentolino, portatela a sfiorare il bollore e versatela sullo zucchero, aggiungete il succo di limone mescolate con un cucchiaio fino a ottenere un composto liscio e omogeneo.

Menu 25

antipasto | primo | secondo

Insalata russa *di barbabietole*

ingredienti per 4 persone

barbabietola precotta **350 g**
sedano rapa **200 g**
maionese **250 g**
prezzemolo fresco q.b.
sale
pepe nero

Sbucciate il sedano rapa, lavatelo, tagliatelo a julienne e scottatelo in abbondante acqua salata per 3 minuti.

Scolatelo, tamponatelo con un panno da cucina e mettetelo da parte.

Tagliate la barbabietola a cubetti e amalgamatela con il sedano rapa. Condite con sale e pepe nero.

Servite l'insalata russa accompagnata con la maionese e completate con prezzemolo fresco.

Passatelli
con ragù di pesce

ingredienti per 4 persone

Parmigiano Reggiano o Grana Padano grattugiato **150 g**
pangrattato **150 g**
uova **3**
limone **1**
noce moscata q.b.
scalogno **1**
rana pescatrice o coda di rospo **300 g**
pesce spada **200 g**
brodo di pesce q.b.
prezzemolo fresco q.b.
olio E.V.O.
sale

Amalgamate in una ciotola il formaggio grattugiato, il pangrattato, le uova, la noce moscata e la scorza di limone. Mescolate, formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola trasparente alimentare e fatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

Soffriggete lo scalogno tritato in una padella con un giro d'olio, unite la polpa di rana pescatrice a tocchetti e cuocete per qualche minuto.

Completate aggiungendo il pesce spada tagliato a cubetti e un mestolo di brodo di pesce caldo, regolate di sale, unite il prezzemolo fresco tritato e fate saltare sul fuoco per qualche minuto.

Portate a ebollizione abbondante brodo in una pentola, passate l'impasto dei passatelli nell'apposito ferro o nel passaverdura a fori larghi e fateli cadere direttamente nel brodo caldo.

Cuoceteli fino a quando salgono in superficie, estraeteli con una schiumarola e serviteli con il condimento al ragù di pesce.

Polpette di macinato misto
con mortadella e sugo di pomodoro

ingredienti per 4 persone

manzo macinato **400 g**
mortadella **100 g**
pane raffermo q.b.
uova **2**
Pecorino romano grattugiato **40 g**
Parmigiano Reggiano grattugiato o Grana Padano **40 g**
farina q.b.
pomodori pelati **650 g**
concentrato di pomodoro q.b.
aglio **2 spicchi**
prezzemolo fresco q.b.
basilico fresco q.b.
olio q.b.
capperi q.b.
olive taggiasche denocciolate (opzionale) q.b.
origano secco q.b.
olio di semi di arachide q.b.
olio E.V.O.
sale
pepe nero

Mescolate in una ciotola la carne macinata, la mortadella, il pane ammollato in precedenza e ben strizzato, gli spicchi d'aglio e il prezzemolo fresco tritato.

Infine, unite le uova sbattute e amalgamate fino a ottenere un composto compatto e omogeneo.

Formate polpette e passatele nella farina.

Portate l'olio di semi in temperatura all'interno di una padella e fate friggere le polpette fino a doratura uniforme.

Estraetele con una schiumarola e adagiatele su un piatto rivestito di carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

Scaldate l'olio in una casseruola, mettete i pomodori pelati, schiacciateli e fate scaldare la salsa insaporendola con basilico, aglio, olive e capperi. Regolate di sale e pepe a piacere.

Sistemate le polpette nei piatti da portata e conditele con qualche cucchiaio di salsa saporita e origano secco.

Le feste con Tessa

L'augurio speciale di Tessa Gelisio per i lettori di Cotto e mangiato è la farcitura (e copertura) golosa di un classico dolce natalizio, il pandoro!

Pandoro farcito

ingredienti per 6 persone

pandoro **1**
nocciole tritate q.b.
cioccolato fondente **150 g**
panna per la copertura **100 ml**
panna per ripieno **370 g**
latte **300 ml**
zucchero **70 g**
uova **2**
farina **30 g**
baccello vaniglia **1**

la variante: mascarpone, ricotta pistacchi

Lavorate il mascarpone con lo zucchero a velo. Aggiungete la ricotta sgocciolata e setacciata. Amalgamate bene il fino ad ottenere una consistenza cremosa. Tagliate il pandoro e spalmate la farcitura aggiungendo una manciata di granella di pistacchi. Coprite con la fetta successiva, e continuate così fino all'ultima fetta!

PER IL RIPIENO

1) **Preparate** la crema pasticciera mettendo a scaldare in un pentolino il latte. Unite al latte caldo i semi del baccello di vaniglia, mescolate. Riscaldate il latte facendolo sobbollire, stando attenti a non farlo bollire.

2) **Sgusciate** le uova e mettete i tuorli in una casseruola su fuoco dolce, unite lo zucchero e lavorate i tuorli con lo zucchero, fino a farlo sciogliere e ottenere una crema liscia.

Incorporate piano piano la farina setacciata al composto di tuorli e zucchero, continuando a mescolare con la frusta, fino a ottenere un composto omogeneo e liscio senza grumi.

3) **Versate** poco per volta, e sempre girando, il latte bollente e continuate a cuocere ma senza far bollire. Una volta cotta, versatela in una terrina e lasciatela raffreddare girandola di tanto in tanto.

4) **Nel frattempo**, montate 370 ml di panna e, una volta montata, incorporatela alla crema pasticciera con movimenti delicati.

PER LA COPERTURA AL CIOCCOLATO

1) **Realizzate** una crema di cioccolato scaldando 100 ml di panna e, prima che raggiunga l'ebollizione, aggiungete il cioccolato tagliato grossolanamente.

2) **Amalgamate** e fate sciogliere.

3) **Prendete** il pandoro e, con un coltello seghettato tagliatelo trasversalmente per ottenere fette a forma di stella da impilare. Farcite ogni fetta con la crema preparata per il ripieno, e impilate le fette per "ricostruire" il pandoro una volta farcito.

4) **Ricoprite** poi l'ultimo strato con la copertura al cioccolato e terminate con granella di nocciole.

IL NATALE, DI GIOVANNI COVA & C.

Feste sulle note di Giuseppe Verdi

A celebrare il 210° anniversario verdiano, la collezione Natale dei dolci lievitati di Giovanni Cova & C., storico brand milanese che, attraverso la tradizione gastronomica natalizia, fa il suo personale elogio all'arte e alla bellezza della musica lirica. La collezione offre sei proposte di gusto, tra cui l'immancabile panettone classico con uvetta e canditi.

giovannicovaec.it

PER RICETTE NATALIZIE VELOCI

frolla e sfoglia surgelate Koch

La pasta frolla surgelata di Koch è l'ingrediente ideale per chi ha poco tempo ma vuole realizzare golosi dolci, mentre la pasta sfoglia, friabile e croccante anche da scongelata, permette di realizzare sia torte salate che vol au vent a tanto altro!

www.kochbz.it

CHRISTMAS COOKIES

I set firmati Marcato

Quattro diverse confezioni speciali da regalare e regalarsi per realizzare deliziosi biscotti in casa! Ogni confezione include uno stampino e un mattarello decorativo per biscotti, più i disegni delle formine da appendere all'albero!

www.marcato.it

CESTE NATALIZIE ALCE NERO

Il biologico per tutti i gusti

I prodotti imperdibili di Alce Nero, in una nuova collezione di ceste e confezioni natalizie di diverse dimensioni e per tutti i gusti. Un regalo perfetto per chi ama cibi buoni, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra e la sua fertilità.

www.alcenero.com

CON BOTTEGA BALOCCO

La tradizione è piena di novità

Quando tradizione e anima artigianale si fondono con sapori inaspettati nascono nuovi abbinamenti unici, come il Panettone Limone Costa d'Amalfi I.G.P., il Panettone Lamponi e Cioccolato Gianduia, e tante altre novità firmate Bottega Balocco.

www.balocco.it

CHANDON GARDEN SPRITZ

aperitivo ready-to-serve per le feste

Sofisticato ma autentico, semplice ma intrigante, CHANDON Garden Spritz è un raffinato aperitivo ready-to-serve, pensato per coloro che sono alla ricerca di novità da gustare.

www.chandon.eu/it

UN NATALE PIÙ SERENO

con i regali di CasAmica

Quest'anno, scegliendo i dolci solidali di CasAmica potrete garantire a tanti malati e alle loro famiglie un Natale più sereno anche se lontani da casa. Per i più tradizionalisti ci sono i classici Panettone e Pandoro, a marchio Giovanni Cova & Co., per grandi e piccini c'è il Tris di Biscottoni prodotti dal biscottificio artigianale di Roma Mondo di Laura.

www.casamica.it

DONI DI CUORE

con Fondazione De Marchi

Grazie all'Operazione Sorriso della Fondazione De Marchi il Natale si arricchisce di un nuovo significato. Scegliendo i regali solidali della Fondazione, con tante idee pensate per tutti i gusti, sarà possibile aiutare i bambini in cura presso la Clinica Pediatrica De Marchi di Milano.

www.fondazionedemarchi.it/shop

FONDAZIONE DOTTOR SORRISO

rende il Natale speciale

Scegliendo un prodotto solidale potrai aiutare i Dottori del Sorriso a far in modo che anche in ospedale i bambini ricoverati possano trovare il calore del Natale. Basta scegliere online un dono solidale tra le tante idee pensate per tutti i gusti.

natale.dottorsorriso.it

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio degli esperti di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato** i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet della linea **Deluxe.**

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

250 g confezione
1.79
1 kg = 7.16 €

170 g confezione
1.99
1 kg = 11.71 €

150 g confezione
1.69
1 kg = 11.27 €

130 g confezione
1.99
1 kg = 15.31 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO

Anch'io! ITALIA LIDL

www.lidl.it

COTTO E MANGIATO COLLECTION N. 23 – SPECIALE NATALE 2023
Data di uscita: sabato 18 novembre 2023 - prezzo € 4,99